



Savigny-les-Beaune

Grand vin rouge de Bourgogne situé sur la commune de Savigny-les-Beaune. Le cépage est le Pinot Noir. Cette vigne est âgée de plus de 50 ans. Le nom du climat "Aux Fournaux" est dû à la présence de fourneaux à charbon, dont on a retrouvé des vestiges.

Vinification en rouge : nous recherchons des vins fruités et riches aux tannins fondus comme savent en donner les raisins bien mûrs. Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie, un tapis nous permet de remplir les cuves en respectant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 20 % en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin et du vin afin d'en conserver toute la richesse.

Cette commune est très importante de par sa surface et ses nombreux climats réputés. Notre Savigny-les-Beaune provient du climat "les Fournaux", caractérisé par un sol profond et ferrugineux. Les vins sont colorés, élégants, assez puissants, marqués par une dominante griotte, cassis, framboise, évoluant sur le sous-bois après quelques années. Le Savigny-les-Beaune est délicat et discrètement tannique.

Servir à 15°C, il accompagne les viandes rouges, blanches ou gibiers à plumes.