



Le lieu-dit « Les Pimentiers », qui doit son nom aux genets qui poussaient là autrefois, s'étend sur la partie basse de Savigny au Nord de Beaune.

TERROIR

Pratiquement plate, cette parcelle qui produit le Savigny-Lès-Beaune « Les Pimentiers » est constituée d'un sol caillouteux et très drainant qui permet à la vigne de bien résister aussi bien aux excès qu'au manque d'eau.

Agée de plus de 60 ans, cette vigne produit peu, mais ses raisins sont bien mûrs et très concentrés.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

La vinification est classique avec un tri rigoureux des raisins, en levures indigènes et sans extraction exagérée. Les remontages sont préférés aux pigeages afin de respecter le caractère charmeur et fruité du Savigny-Lès-Beaune « Les Pimentiers ».

Elevé environ 14 mois en fûts, il fait sa fermentation malolactique en cave puis est assemblé en cuve inox environ 2 mois avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

De couleur de moyenne intensité, le Savigny-Lès-Beaune « Les Pimentiers » du Domaine Decelle & Fils offre un bouquet élégant à dominante griotte et cassis. La bouche est souple et charnue et évoluera avec les années vers des notes sous-bois et d'épices. Il se mariera bien avec un carpaccio de bœuf ou encore des fromages pas trop forts.