





La vigne, âgée de 43 ans (en 2015) produit ici un vin qui combine un caractère extraverti lié à une maturité souvent précoce et une structure aux tanins affirmés. Le **Savigny-les-Beaune 1er cru Les Peuillets** est une cuvée solide qui possède toujours une belle allonge en finale. Le lieu-dit **Les Peuillets 1er cru** est situé en bas du coteau viticole (alt. 245 m) sur un sol issu de l'altération du cône alluvial riche en graviers et galets calcaires.

Pratiques du domaine

Culture des sols depuis 2005, pas de désherbants.

Traitements des vignes uniquement avec des produits de contact (soufre, cuivre, ...). Taille Guyot-Poussard (respect des flux de sève).

Important travail en vert pour équilibrer la répartition des grappes et du feuillage. Rendements faibles (40 hl/ha en moyenne en rouge).

Vendanges manuelles en caisse de 18 kg. Deux tables de trie : vibrante et soufflante. Suivant les années, 20 % de vendanges entières peuvent être conservées pour le Savigny-les-Beaune 1er cru Les Peuillets.

Fermentations en levures indigènes, sans ajout d'enzymes ni acidification. Pigeages et remontages pilotés à la dégustation, quotidienne pour chaque cuvée. Pressurages doux sans rebêchage. Long débourbage avec sélection des lies fines. Le Savigny-les-Beaune 1er cru Les Peuillets est élevé 15 mois sans soutirage avec 15 % de fûts neufs.

Assemblage de 3 à 4 mois en masse avant mise en bouteille sans collage.

Sulfites : environ 50 à 70 mg/l de SO2 total (15 à 25 mg/l de SO2 libre) suivant les millésimes pour les rouges.



Savigny-les-Beaune 1er cru Les Peuillets

Profil du sol

