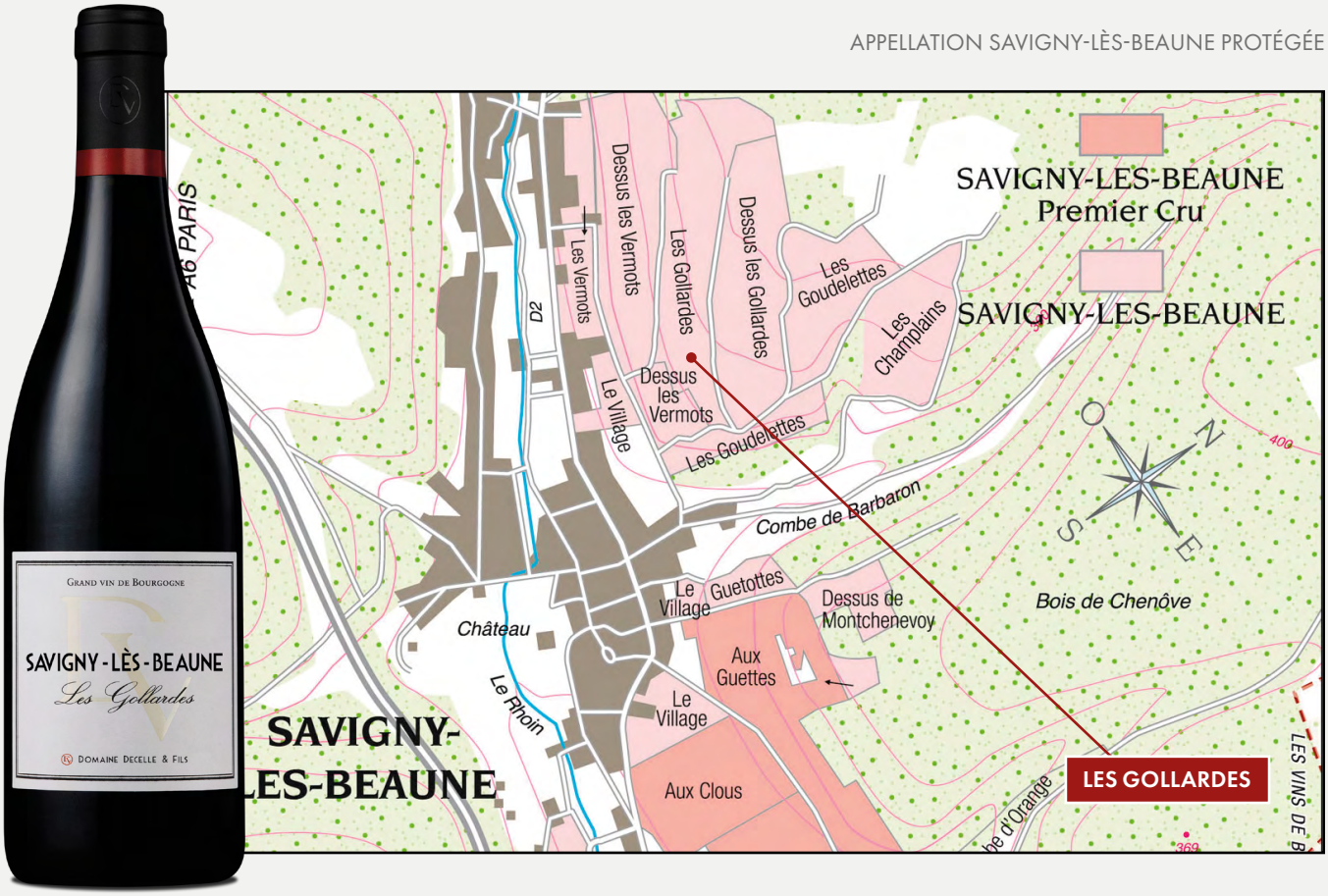
DOMAINE
DECELLE & FILS

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

« Les Gollardes »

APPELLATION SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PROTÉGÉE



L'appellation Savigny-Lès-Beaune, au cœur de la Côte de Beaune, offre une très grande diversité de terroirs.

TERROIR

Situées sur les hauteurs du village de Savigny-Lès-Beaune, dans la combe de Bouillaud, les 2 parcelles qui produisent cette cuvée ont été acquises en 2010 par le Domaine Decelle & Fils.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendangés manuellement en caisses de 15 kg, les raisins sont ensuite triés sur table puis vinifiés en cuve bois. Après 3 semaines de cuvaison environ, le vin est entonné par gravité en fûts de 228 litres (dont 20% de neufs).

Durée d'élevage : 18 mois

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe rubis teintée de pourpre offre au nez, un bouquet fruité aux arômes de groseille, de cassis et de mûre où se mêlent les sous-bois, les champignons et les épices.