



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

TERROIR

Cette cuvée de Savigny-Lès-Beaune est un assemblage de deux parcelles : Les Planchots et Les Pimentiers. L'une est constituée d'un sol caillouteux et drainant, l'autre est constituée d'un sol plus argileux et moins profond.

Agée de plus de 60 ans en moyenne, une partie de ces parcelles a plus de 90 ans. Ces vignes produisent donc relativement peu, mais leurs raisins sont bien mûrs et très concentrés en arômes.

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 de nos terroirs. 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 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 boeuf ou encore des fromages pas trop forts.