



SAVIGNY-LES-BEAUNE VIEILLES VIGNES

Fruits rouges et élégance



PRÉSENTATION

Belle expression du village de Savigny les Beaune: assemblage de différents climats comme Petits Picotins, Planchots, Saucours et Godeaux: sols calcaires blancs ou rougeâtres de chaque côté du cône alluvionnal de la combe de Savigny, parcelle de moyenne altitude et pied de côteau, assez riche en pierres.

VITICULTURE

Vignes plantées à 10 000 pieds par hectare, taille en Guyot simple, culture raisonnable, interventions réfléchies et rendements maîtrisés.

VINIFICATION

Récolte manuelle en caisses, tri méticuleux sur table vibrante, vinification traditionnelle (pigeages et remontages) avec levures indigènes, une petite partie de la vendange (15%) est conservée en grappes entières, macération plutôt longue (plus de 15 jours), maîtrise des températures en fin de fermentation alcoolique pour une bonne polymérisation des tanins, entonnage par gravité dans la cave voûtée fraîche, élevage en fûts de chêne pendant 10/12 mois, 25% de fûts neufs, assemblage en cuve Inox après soutirage où le vin est poussé à l'air, et enfin mise en bouteille sans filtration.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Très fruité, tanins discrets, des vins ronds et fins qui peuvent s'apprécier dans leur jeunesse ou attendre quelques années en cave. Suggestion d'accords : caille farcie ou pigeon juste rosé.

INFOS CLÉS

Région : Bourgogne
Cépage : Pinot Noir
Couleur : rouge

Frédéric Leprince
HAUTES-CÔTES BOURGOGNE

Cuverie et espace dégustation (sur RDV)
7 Grande Rue, 21 190 NANTOUX
www.frederic-leprince.com

 suivez-nous !
[#vinsfredleprince](https://www.instagram.com/vinsfredleprince)

