



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols argilo-calcaires en partie marneux



PRÉSENTATION

Savigny-Lès-Beaune est un vieux village vigneron typiquement bourguignon, à quelques encablures au nord de Beaune. Aujourd'hui l'appellation se partage entre la culture du Pinot noir (85%) et celle du Chardonnay (15%). Les reliefs, parfois assez marqués de part et d'autre de la petite rivière le "Rhoin", contribuent à la typicité mais aussi à la diversité de ce cru.

Le Climat "Les Saucours" se situe à l'entrée du village. Planté sur un coteau légèrement pentu, orienté au nord, sur des sols relativement marneux, il est particulièrement bien adapté à la culture du Chardonnay.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 14 à 15 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet délicat aux notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, ce vin tendu et bien structuré exprime également une belle rondeur, ce qui lui confère un parfait équilibre. Sa finale fraîche et fruitée est très élégante.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

