

Savigny-les-Beaune Village

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

Savigny-les-Beaune possède un sol qui convient parfaitement à la culture de la vigne et qui ne manque pas de profondeur. Les vins de ce village possèdent une intensité de couleur moyenne. Son bouquet est élégant, assez puissant, marqué par une dominante de griotte cassis-framboise, évoluant vers la fraise et le sous-bois après quelques années. Souple, discrètement tannique, peu acide, il présente une structure légère et déliée, qui lui donne une image féminine. Parfumés, moelleux, ils sont riches en bouquet. Ils ont du feu et de la force, c'est surtout par leur exquise et délicate finesse qu'ils sont recommandés aux amateurs.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	212 ha 29 a 15 ca
Superficie en production au domaine	58 a 97 ca
Sol	Sol sableux et graveleux sur éboulis calcaires
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	36 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	100 %
Elevage	10 à 20 % fûts de chêne neufs