

Savigny Les Beaunes 1^{er} Cru

« Aux Fourneaux » Domaine

Gérard Boyer



Origine : France Bourgogne / Côte de Beaune

Appellation : AOP Savigny Les Beaunes

Millésime : 2020

Cépage(s) : Pinot Noir 100% .

PRESENTATION :

Juste au nord de Beaune, le village de Savigny-lès-Beaune se glisse au creux de la vallée d'une petite rivière et se divise en deux parties assez distinctes. L'une est proche de Pernand-Vergelesses, exposée plein sud; l'autre se situe sous le Mont Battois, du côté beaunois.

VINIFICATION :

Les vignes de pinot noir sont à présent plus que cinquantenaires, la récolte est vendangée à la main par les équipes du domaine Boyer. Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie, la fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin.

Les vins sont vinifiés et élevés de 14 à 18 mois en fûts de chêne dans nos magnifiques caves .

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe grenat avec des larmes rubis.

Nez : Le nez exprime un bouquet frais de framboises et cerises (griottes) réhaussé d'épices douce

Bouche : Le palais est souple, tendre et réglissé, ce Premier Cru à la structure fine et précise et à la complexité aromatique qui gagnera en ampleur avec l'âge, quand apparaîtront des arômes fumés.

Suggestions gourmandes :

Un magret de canard, un tournedos Rossini, entrecôte irlandaise grillée aux sarments de vignes.....



PRO Wines

Belgium



+32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be