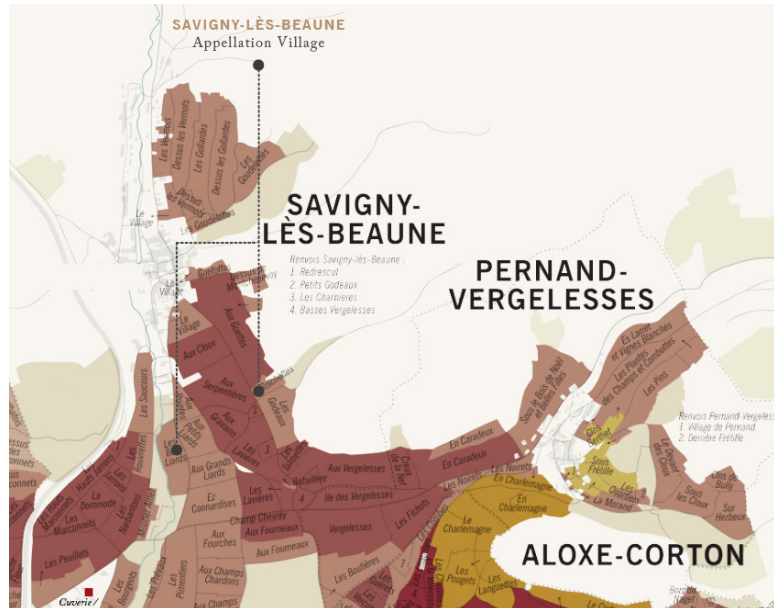


# SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

## VILLAGE

Domaine



### HISTOIRE

Situé à 5 km au nord de Beaune, ce village est cité pour la première fois en 936 mais ne prendra son nom définitif de Savigny-lès-Beune qu'en 1863. Le vignoble est planté à une altitude de 220 à 360 mètres sur un sol particulièrement calcaire conférant aux vins de Savigny leur grand raffinement. En raison de leur structure fine et légère, ils sont volontiers qualifiés de «vins féminins». Le Domaine Bouchard Père & Fils compte 3,15 hectares de Savigny-lès-Beune rouge, présents sur 2 parcelles : Les Bas Liards et Roichottes.

### TERROIR

ARGILO-CALCAIRE  
SUR SOUS-SOL  
MARNEUX



220 à 360m  
ALT.



15%



DÉNIVELÉ

### DÉGUSTATION

Bouquet aux notes parfumées de petits fruits. Souple, élancé, il s'exprime avec élégance. Bon potentiel de garde.



SERVIR  
ENTRE 17°C  
ET 18°C



VOLAILLE,  
GIBIER A  
PLUMES



PINOT NOIR



GARDE  
MOYENNE  
5 AN ET +

ORIENTATION



SUD / SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du  
millésime 2025

SUPERFICIE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE  
VILLAGE  
178 hect.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE  
VILLAGE DOMAINE  
3.15 hect.

### SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES** : Manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

**VINIFICATION** : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un pressurage doux assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la cuvaison peut durer de 12 à 16 jours.

**ÉLEVAGE** : 16 à 18 mois en fûts de chêne de France, avec 20 à 30% de fûts neufs.

**VIELLISSEMENT** : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-lès-Beune offrent les conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement de nos vins.

### COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

La cerise juteuse lui donne beaucoup de gourmandise.