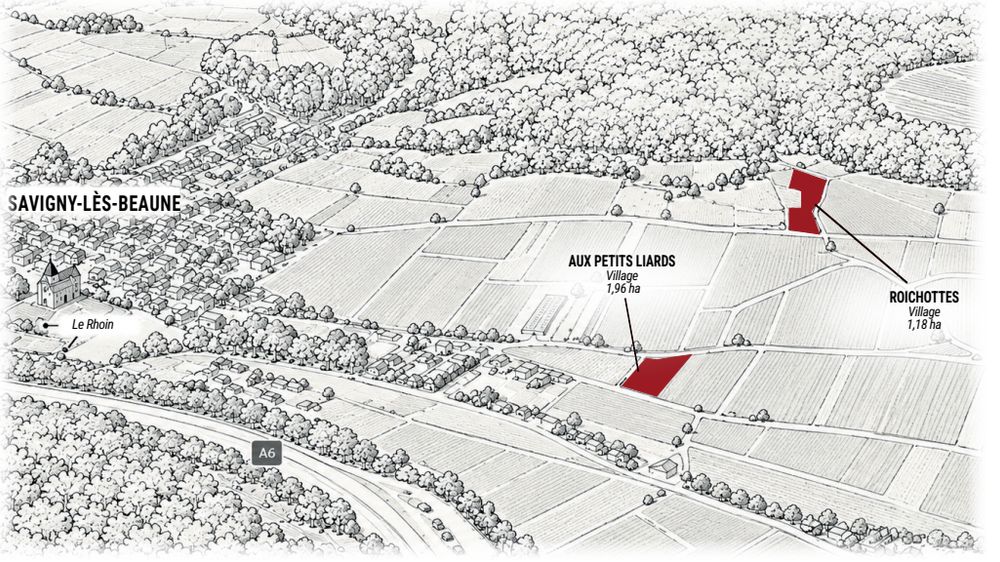
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
VILLAGE
Domaine





CÔTE DE BEAUNE - ROUGE

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-Beaune 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-Beaune rouge, présents sur 2 parcelles : Aux Petits 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.

VIEILLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune 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.»