

SAVIGNY LES BEAUNE « LES GOLLARDES »

Superficie: 0.45 hectares
Production moyenne : 45 hl/ha Degré 13 °
Age des vignes : 40 ans
Cépage : Pinot noir



Vieillessement :

Fûts de chêne Français
Origine du bois : Allier et Vosges
Bois neuf pour 15% , le reste bois de un an, deux ans et plus.

Viticulture :

Taille des vignes : Guyot simple
Vendange exclusivement manuelle
Effeillage
Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures indigènes), la fermentation alcoolique commence. La température est surveillée quotidiennement.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesse.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

Elevage

100% en fût de chêne
Durée : 12 mois
Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.
Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

Conseils de dégustation :

Rondeur et volume, évoquent souvent les griottes avec une belle élégance.

Accords mets-vins :

Viandes grillées ou rôties. Fromages à saveur douce du type, brie de Meaux, tomme, reblochon.