

Savigny-Les-Beaune 1er Cru "Les Marconnets"



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

SOL : Les vignes sont situées sur la commune de Savigny-Les-Beaune. Au sud-ouest du village. Sur le haut de l'appellation 1er cru « Clos du Roi ». Sol : sous-sol argilo-calcaire et sol à dominante d'argile rouge ou de rendzines. La taille se fait en Guyot (Poussard) avec différents travaux en vert. (ébourgeonnage, palissage, étêtage).

VINIFICATION : Vendange manuelle, tri à la vigne puis sur table de tri (selon certaines années, utilisation d'un trieur optique) et enfin au chai.

ELEVAGE : Les raisins après un léger foulage et un égrappage sont mis entiers dans des cuves en inox. Une petite partie de la récolte entière peut être incorporée en fonction de l'état de la matière première. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec contrôle de la température. Pendant cette période, le vin subit des remontages et/ou des pigeages. Lorsque la fermentation est terminée, le jus de goutte est séparé des parties solides. Le marc de raisin est pressé, à basse pression, dans un presseur pneumatique. Les vins sont mis en barriques (environ 30% de bois neuf) où s'effectue l'élevage. 14 mois pour ce vin, pendant lesquels la fermentation malolactique a eu lieu. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différentes barriques est assemblé dans des cuves. Il n'y a pas de collage, juste une légère filtration lenticulaire avant la mise en bouteille. Quelques modifications sur l'ensemble de la technique peuvent être apportées en fonction du millésime. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire., crustacés.

DÉGUSTATION

La bouche est sur les fruits comme la mûre, la myrtille, puis les tanins épicés donnent de la mâche et une structure veloutée. La finale est généreuse avec des arômes épicés.

ACCORD AVEC LES METS

C'est un vin qui conviendra aux accords de pouvoirs, viandes grillées, divers échecs, gibier. Température de service : 14°C.

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL: The vines are located in the commune of Savigny-Les-Beaune. Southwest of the village. On the top of the appellation 1er cru "Clos du Roi". Soil : clay-limestone subsoil and the soil is mostly red clay or rendzines. The pruning is done in Guyot (Poussard) with different works during the green season. (Disbudding, trellising, topping).

VINIFICATION: Manual harvest, sorting on vine then on a sorting table (depending on certain years, use of an optical sorter) and then at the winery.

AGEING: The grapes after a light crushing and destemming are put whole in stainless steel tanks. A small part of the whole harvest can be incorporated depending on the state of the raw material. After a cold maceration of a few days, the active phase of fermentation takes place with temperature control. During this period, the wine is pumped over and/or punched down. When the fermentation is finished the free-run juice is separated from the solid parts. The grape pomace are pressed, at low pressure, in a pneumatic press. The wines are put into barrels (about 30% new wood) where the maturing process takes place. 14 months for this wine, during which time the malolactic fermentation took place. One month before bottling, the wine from the different barrels is assembled in vats. There is no gluing, just a light lenticular filtration before bottling. Some modifications on the overall technique can be made depending on the vintage. The bottling is done according to the lunar calendar.

TASTING NOTE

The palate is on fruits such as blackberry, blueberry, then the spicy tannins give lamb's lettuce and a velvety structure. The finish is generous with spicy aromas.

FOOD PAIRING

It's a wine which will be appropriate to the agreements of powers, grilled meat, various chesses, game. Serving temperature : 14°C.