



Savigny-lès-Beaune Vieilles vignes, 2017

Catherine & Claude Maréchal

FRANCE, BOURGOGNE, SAVIGNY-LÉS-BEAUNE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans pour les plus vieilles
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,5 g/l
SUPERFICIE	12 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent dans la commune de Chorey-les-Beaune, sur le lieu-dit « Les Poiriers Malchaussés » en bas de coteau, à très faible pente.
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo limoneux calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles avec tri des raisins. Éraflage le plus doux possible. Les baies ne sont pas écrasées et envoyées en cuves. Fermentation après période de latence grâce aux levures du raisin. Pigeages deux fois par jour.
ÉLEVAGE	10 à 15 mois en fûts de chêne uniquement dont 10% à 25% en fûts neufs.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge. Au nez, des arômes très élégants et assez puissants, de framboise fraîche, de grenade, de bois de réglisse. En bouche, le vin est souple et les tannins se font discrets. Cette structure légère lui donne une allure féminine.
CONSOMMATION	Parfait avec un mignons de veau, homard, sauté de pleurotes et de poires sur pilaf d'orge ou des ravioles de foie gras. Servir entre 14° et 16°C. Peut se conserver jusqu'à 8 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
12555679

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
55.50 \$



PRIX ET MENTIONS



GUIDE VERT 15/20

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Installé dans la plaine de Pommard depuis 1981, le couple Maréchal fait partie des valeurs sûres de la Côte de Beaune. Il conduit, avec minutie et dans un esprit bio (pas de désherbants chimiques, levures indigènes, limitation du soufre), un vignoble de 12,8 ha offrant une large gamme d'appellations exclusivement sur la côte de Beaune. Le résultat se montre très convaincant depuis déjà plusieurs millésimes, avec des vins élégants et délicatement parfumés, sans aucun effet de style, mais qu'il convient de conserver avec précaution.