Savigny les Beaune, les Bourgeots, Philippe le Hardi



Les Bourgeots une parcelle située au Sud de savigny qui frôle Beaune. Son vin exprime avec finesse toute l'élégance du Pinot Noir bourguignon. Son alliance de fruits rouges gourmands, de texture veloutée et de fraîcheur minérale en fait une cuvée particulièrement séduisante et authentique.

Origine: Ce vin provient d'une parcelle de 1,52 hectare exposée sud-est, située entre 250 et 400 mètres d'altitude. Les sols argilo-calcaires caillouteux reposant sur des calcaires brun-rouges favorisent un excellent drainage tout en assurant une alimentation hydrique régulière de la vigne. Cette combinaison géologique confère au vin finesse, fraîcheur et profondeur aromatique.

Encépagement: 100% Pinot noir

Vinification: Les raisins sont récoltés à parfaite maturité puis soigneusement triés et égrappés. Une macération préfermentaire à froid de quatre jours précède une cuvaison d'environ trois semaines avec pigeages et remontages quotidiens afin d'extraire couleur, structure et complexité aromatique. L'élevage se poursuit durant quinze mois en fûts de chêne, dont 25 % de bois neuf, apportant équilibre et subtilité.

Dégustation: Ce vin présente une robe rubis brillante. Le nez dévoile des arômes de cerise croquante, de framboise, de prune fraîche et de noyau de cerise, relevés par de subtiles notes d'épices douces, de réglisse et une touche boisée parfaitement intégrée. La bouche est élégante, équilibrée et généreuse, portée par des tanins veloutés et une finale harmonieuse.

Potentiel de garde: 3-10 ans

Température de service: 12-16 °C suivant l'âge

Association mets: Il accompagne idéalement une volaille laquée, un suprême de pintade rôti, un filet de veau aux champignons ou des fromages bourguignons à pâte souple.