Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Température de service :
16°C

Durée de conservation :
4 à 12 ans

Savigny-les-Beaune 1er Cru "Aux Clous" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Cette parcelle d'un demi-hectare est située contre le village de Savigny, en coteaux direction Pernand-Vergelesses et exposée plein Sud, altitude 280m, argilo calcaire.

Vinification

La vendange (manuelle) est totalement triée, égrappée avant d'être mis en cuve ou elle restera environ quinze jours. Macération à froid (8°c), pendant 6/8 jours avec remontage du jus. Suit la fermentation alcoolique durant 8 à 10 jours avec pigeages afin d'extraire les différents composants de la pellicule. Séparation des jus de goutte et de presse, débourbage afin d'éliminer les parties solides puis entonnage (mise en fûts).

Elevage 2/14 mois en fûts de Chêne dont 25% neufs. Elevage sur lies, soutirage en juillet. Fermentation malolactique naturelle.

Notes de dégustation :

Rouge brillant, Fruits rouges (framboise, cerise), tanins fondus et délicats, belle longueur.

Mets d'accompagnements

Viandes blanches, grillades.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com