Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot Noir

Température de service : 16°C

Durée de conservation : 3 à 10 ans

Savigny-Les-Beaune (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot Noir

Origine

Situation : 5 parcelles composent cette appellation allant d'une altitude de 230 à 300 mètres. 80% se trouvent entre les coteaux de 1er cru en contre bas du village, les autres sont sur les hauteurs sur des sols moins terreux. Age moyen de la vigne : environ 35 ans. Le domaine a obtenu la certification agriculture Raisonnée en décembre 2008. Aucune utilisation d'herbicide et d'insecticide depuis 2003. Une réflexion en bio dynamie est engagée depuis 2011. Vendanges : Manuelles. Les raisins sont ensuite transportés en petites caisses assez rapidement afin d'éviter l'écrasement des baies et le risque d'oxydation.

Vinification

La vendange 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 : 12 mois en Fûts de Chêne dont 10% neufs. Elevage sur lies, soutirage en juillet. Fermentation malolactique naturelle. Mise en bouteilles : Légère filtration sur terre. La mise en bouteille est faite au domaine avec notre propre ligne d'embouteillage en novembre-janvier.

Notes de dégustation :

Fruits rouges, finesse et concentration sont les mots clefs pour définir les qualités de ce vin.

Mets d'accompagnements

Les viandes rouges et les plats en sauce.

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