Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Edmond Cornu et Fils

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :
13 à 14° C

Durée de conservation :
5 à 8 ans

Savigny Les Beaune (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Les vignes sont plantées sur un sol drainant argilo-calcaire, léger avec de longs graviers et une orientation sud. Cette parcelle est en pied de coteau descendant sur la rivière « le Rhoin ».

Vinification

La récolte est manuelle et les raisins sont acheminés à la cuverie en caisse. La vendange est égrappée en partie. Elle est mise en cuve, où elle va fermenter pendant 18 jours. La vinification permet d'obtenir des vins élégants et fins. Après le pressurage, les vins terminent leur fermentation dans les cuves avant d'être descendus en fûts dans la cave, pour y être élevés pendant 12-18 mois. Un soutirage est effectué pour séparer les dépôts qui se forment au fond des fûts au cours de l'élevage. Avant la mise en bouteilles, un dernier soutirage permet d'unifier le vin. Seule une très légère filtration est effectuée avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Ce vin est parfumé, velouté et riche en bouquet, toujours en élégance bien typé de l’appellation Savigny les Beaune. Comme il est indiqué sur le fronton d'une célèbre maison de Savigny les Beaune « les vins de Savigny Les Beaune sont généreux, théologiques, et morbifuges ».

Mets d'accompagnements

Accompagne très bien volailles, viandes blanches et cuisine fine.

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