



Savigny-Lès-Beaune 1^{er} Cru « Les Vergelesses »

SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 3 semaines avec des extractions à l'aide de remontage et de pigeage. Raisins généralement entièrement éraflés. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 30% de fûts neufs.

TERROIR

Parcelle située à mi-coteaux exposée à l'Est. Sols peu profonds, argileux et très caillouteux.

Les Vergelesses : Ce nom est dû à la proximité de la voie romaine dite « de Beaune à Vergy ». C'est un nom composé de deux mots : Vergy et lesse (là-haut). Ce qui pourrait signifier que ces parcelles bordent la voie qui monte là-haut, à Vergy...

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis aux reflets pourpres intenses. Le nez est très expressif sur les fruits rouges et la violette. La bouche révèle des arômes de fruits rouges et d'épices légères, les tanins sont bien fondus et procurent au vin une finale agréable.

ACCORDS METS & VIN

Viandes, fromages.

