



SAVIGNY-LES-BEAUNE

Vieilles Vignes



- *Lieux dit* : « Vieilles Vignes »
- *Cépage* : 100 % pinot noir
- *Années de plantation* : 1955, 1960, 1964
- *Terroir* : argilo-calcaire très drainant
- *Altitude* : 230 mètres
- *Exposition* : Sud
- *Vendange* : Manuelle avec tri à la vigne
- *Durée d'élevage* : 14 – 16 mois
- *Culture* : Conversion vers l'agriculture biologique depuis 2020.



Situé aux climats *les Planchots de la Champagne*, *les Planchots du nord* et *les Connardizes*, ce Savigny-lès-Beaune est un assemblage de 3 terroirs très proches les uns des autres. Ces parcelles de 60 ans situées en bas de coteau s'étendent sur un hectare environ. Ces vieilles vignes de pinot noir prennent racine dans un sol calcaire, rougeâtre, peu profond et très caillouteux.

Ce climat confère au vin une belle densité, une grande finesse, mêlant des tanins très élégants avec beaucoup de rondeur.

Un vin bien équilibré, gourmand et ouvert. A déguster dans les 5 années à venir.