

Domaine de Bellene

SAVIGNY-LES-BEAUNE VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Savigny-Les-Beaune

Zona produttiva Borgogna, Savigny-Les-Beaune, in 3 parcelle: Les Planchots, Champs Pruniers, Les Vermots, con esposizione su/sud-est a 283 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Pigiatura con i piedi e pressatura verticale molto dolce. Decantazione molto lunga.

Invecchiamento Riposo in demi-muids (600L).

NOTE ORGANOLETTICHE

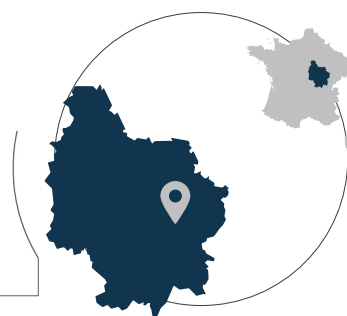
Colore Rosso rubino scarico.

Profumo Al naso ricorda la frutta di bosco e le bacche nere, le spezie dolci ed il tostato.

Sapore In bocca è liscio, con tannini setosi. Chiude con una grande intensità aromatica ed una notevole struttura.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento con buoni tagli di carne bovina e foie gras poêlé. Si abbina con pollame sia cucinato in maniera semplice, sia glassato o caramellato. Per i formaggi, ottimo l'abbinamento con le tipologie più saporite come Chaource, Brie de Meaux, Tomme, Reblochon, Cantal, Mont d'Or, Époisses.

Temperatura di servizio 16-18°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

