



MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -



MAISON CHAMPY SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 2021 BIO

CÉPAGE(S)

100% Pinot Noir

VIGNOBLE

Savigny-les-Beaune est une commune viticole située à la limite nord de Beaune. C'est un des plus importants villages plantés en Côte d'Or avec près de 350 ha en production, dont 306 ha de Pinot Noir. Cette appellation comporte 22 climats classés Premiers Crus sur 140 ha. Le vignoble jouit de diverses expositions : sud, sud-est, est, nord-est, et à des altitudes comprises entre 220 et 360 m. Les sols calcaires sont graveleux ou pierreux, légers et peu fertiles. Les raisins proviennent du Domaine sur les lieux-dits « Les Bas Liards », « Planchots », « Fourneaux », « Pimentiers ».

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire.

ÉLEVAGE

Vendanges manuelles et vinification traditionnelle. La fermentation alcoolique ainsi que l'élevage ont lieu en fûts de chêne, dont 25 % de part de fûts neufs. 12 mois sont nécessaires à l'élevage de ce vin. L'embouteillage est ensuite réalisé un jour fruit, selon le calendrier biodynamique.

DÉGUSTATION

Belle robe rubis intense et brillante. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges (framboise, fraise). La bouche est délicate et structurée, soutenue par de légères notes épicées et boisées. La finale est élégante, laissant exprimer des saveurs de petits fruits mûrs.

ACCORDS

Ce Savigny rouge sera parfait en accompagnement de charcuteries fines, d'un filet mignon, d'une volaille rôtie, d'un magret de canard au cassis ou de filets de caille aux cerises. Mais également avec des fromages relativement doux : Cîteaux, Brillat-Savarin, Mont d'Or...

LABELS ET CERTIFICATIONS

Vin BIO certifié par Bureau Véritas certification France FR-BIO 10.

CONSEILS DE SERVICE

Il est apprécié servi à une température proche de 15-16°C.



VIN BIO FR-BIO-10
Agriculture France

