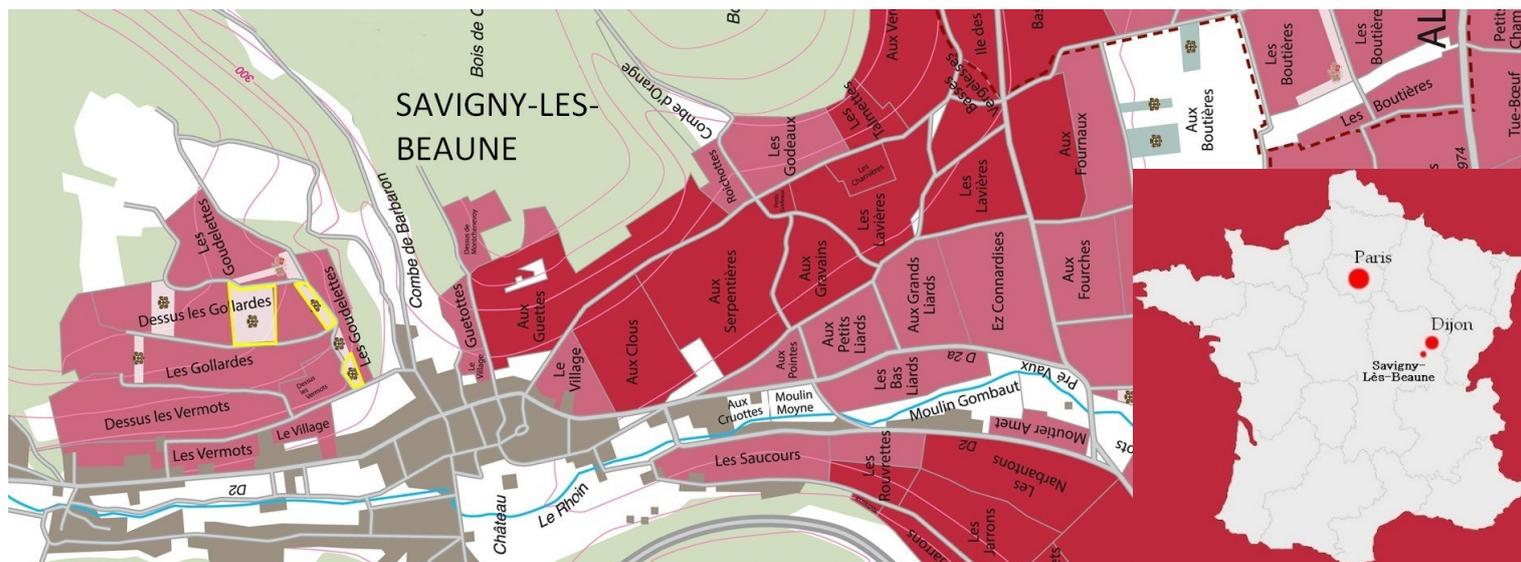


# FICHE CLIMAT

## SAVIGNY-LES-BEAUNE ROUGE



CHÂTEAU DE MEURSAULT



### CLIMAT

Nom des climats : Les Gollardes, Les Goudelettes

Superficie exploitée par le domaine : 3.57 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire caillouteux

Exposition : Sud

Localisation : bas de coteau

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un tri manuel et d'un tri optique des raisins

Vinification : après éraflage des grappes, les baies les plus mûres et saines sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid puis pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Ces étapes peuvent être ponctuées de plusieurs pigeages et remontages

Elevage : en fûts neufs (30%), en fûts de un à deux vins précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 mois

### DEGUSTATION

Le nez révèle des arômes de fruits rouges accompagnés de nuances de réglisse. Avec l'âge, les notes animales et de sous-bois apparaissent fréquemment.

Les tanins fondus associés à une bouche souple et fruitée forment un vin élégant et bien structuré.

*Température de service* entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴

*Garde* dès maintenant et jusqu'à 5 ans