

FICHE CLIMAT

SAVIGNY-LES-BEAUNE LES PEUILLETS 1^{ER} CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Le secteur des Peuillets est l'un des plus précoces. Ce Savigny provient de deux parcelles formant un ensemble de 1.62 hectares et qui s'appuie sur un sol peu profond, bien drainé.

Nom du climat : Les Peuillets

Superficie exploitée par le domaine : 1.62 ha

Cépage : Pinot Noir

Sol : sol argilo-calcaire légèrement caillouteux

Exposition : Est

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 et en cuves inox, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 mois

DEGUSTATION

Le nez est puissant et généreux dominé par les épices.

La bouche est encore un peu marquée par le boisé à ce stade, mais le potentiel est là avec une matière dense.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 8 ans

