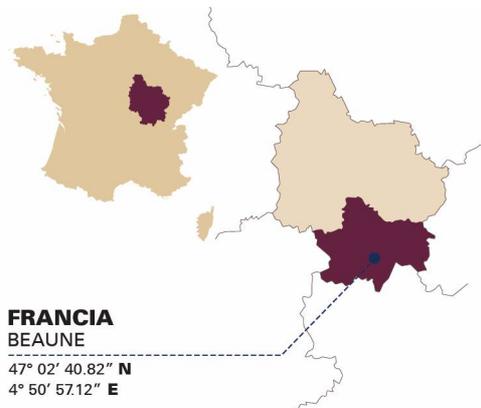




SAVIGNY LES BEAUNE VILLAGES

BEAUNE / FRANCIA

La tenuta si trova a Beaune. I suoi edifici sono ricchi di storia, e risalgono al XVI secolo. L'acquisto della tenuta da parte di Nicolas Potel risale al 2005, dopo un periodo di riabilitazione lungo e accurato. Il lavoro è durato due anni e coinvolse molte persone. L'obiettivo è quello di soddisfare l'HQE (Alta Qualità Ambientale) in termini di costruzione, per essere coerente con la filosofia aziendale di lavorazione dei vini. «Operiamo riducendo al minimo l'impatto ambientale per permetterci di lavorare in un ambiente rispettoso della natura. Oggi i nostri vigneti si estendono da Santenay, Saint Romain, Volnay, Beaune, Nuits Saint Georges Vosne Romanée e hanno tutti tra i 50 ei 110 anni. Tutte le viti e i vini vengono lavorati secondo metodi biologici e vinificate senza adiuvante enologico, senza zuccheraggio e acidificazione. Il nostro obiettivo è di avere solo vigne "vecchie". La più giovane ha più di 35 anni, il Beaune 1er Cru Strikes ne ha 104. Le radici delle piante vanno molto in profondità nel terreno per sfruttare il meglio della terra. Questo permette un'alta resistenza nelle annate più calde.»



FRANCIA
BEAUNE

47° 02' 40.82" N
4° 50' 57.12" E



ANNO DI FONDAZIONE
2005



ESTENSIONE TERRITORIO
19 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO
100.000



VITIGNI
CHARDONNAY - PINOT NOIR



TIPOLOGIA

Vino bianco - AOC Savigny-Les-Beaune



ZONA DI PRODUZIONE

Côte de Beaune, Bourgogne



VITIGNO

Chardonnay 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea e malolattica in botti di rovere, le stesse in cui il vino sosterà alcuni mesi prima dell'imbottigliamento



COLORE

Giallo dorato con riflessi smeraldo



PROFUMO

Al naso è floreale ed intenso. Evoca note di burro, brioche, limone, pompelmo e a tratti minerale.



SAPORE

In bocca è pulito, semplice ma nello stesso tempo complesso, persistente e con un piacevole tocco speziato.



ABBINAMENTI

Si abbina piacevolmente a del pesce d'acqua dolce con salsa bianca, omelette o uova strapazzate, ma anche formaggi caprini, Gruyère, Comté e Cîteaux. Temperatura di servizio: 10-12 °C

