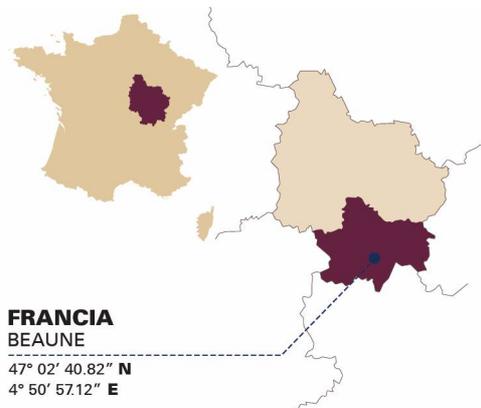




# SAVIGNY-LES-BEAUNE VIEILLES VIGNES

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 rosso - AOC Savigny-Les-Beaune



## ZONA DI PRODUZIONE

Côte de Beaune, Bourgogne



## VITIGNO

Pinot Noir 100%.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento di un anno tra legno e vetro.



## COLORE

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, farebbe meglio con tipi più saporiti come Chaource, Brie de Meaux, Tomme, Reblochon, Cantal, Mont d'Or, Époisses. Temperatura di servizio: 16-18 °C

