



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ  
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE



## Savigny Les Beaune Premier Cru “Les Vergelesses”

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé de façon à renforcer la finesse du Pinot Noir et l'élégance des tanins. Une macération pré fermentaire d'environ 7 jours est réalisée dans des cuves thermo-régulées qui garantissent la précision dans les différentes étapes de la vinification. Lors de la fermentation alcoolique, le moût est dégusté quotidiennement pour adapter pigeages et/ou remontages en fonction de l'évolution de la cuvaison. L'objectif est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le décuvaage a lieu dans les 20 jours suivant la date de récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres pendant 12 mois.

La proportion du fût neuf, de l'ordre de 25 à 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

### Millésime 2018

Aurolé d'un jus magenta clair de bonne intensité il coiffe son nez d'une tresse de fleurs ou l'aubépine et la rose se frottent les étamines. La souplesse de son jus s'associe à la fraîcheur de son tannin. Même s'il gagnera à être attendu, aujourd'hui il est délicieux en diable.

### Millésime 2019

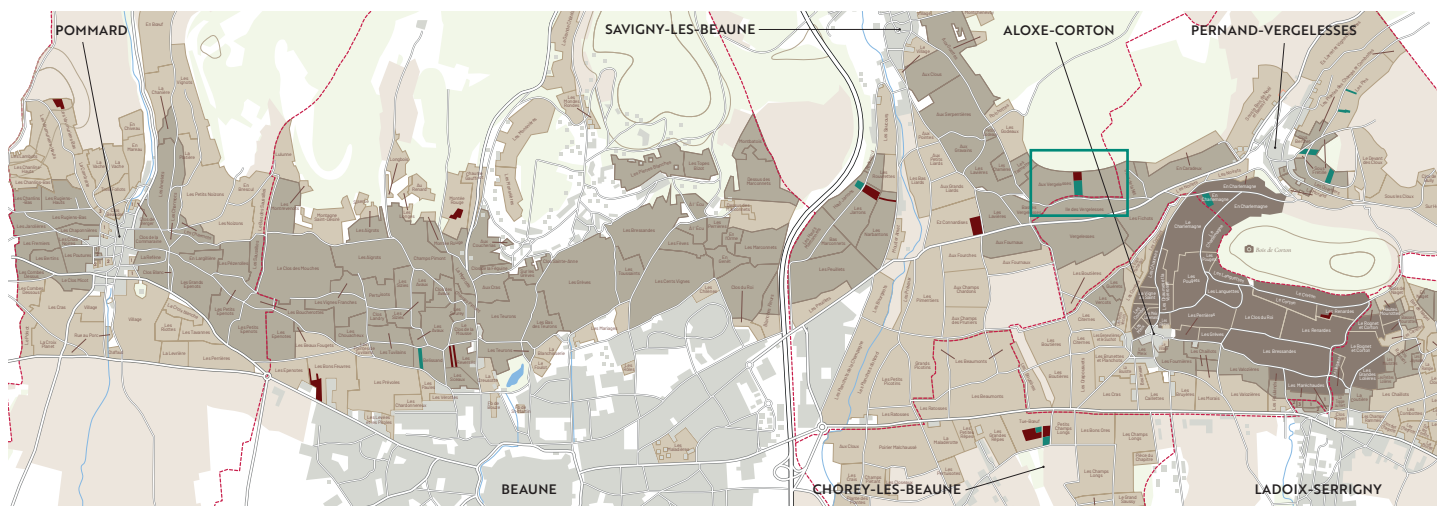
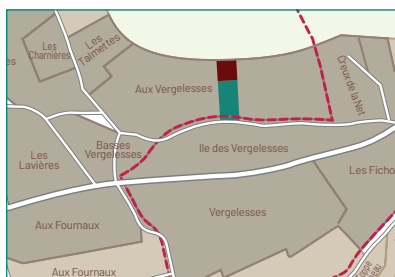
Couvert d'un jus profond ce Savigny à la robe intense a mis son casque intégral de pinot. Après aération son parfum est celui de l'être aimé, de l'amoureux transi du pinot noir. Sa nature minérale explose en plein jour. La fraîcheur de son tannin n'a d'égal que sa pureté de jus. Un Savigny comme rarement bu.

Superficie  
43a 31c

Age de la vigne  
70 ans

Type de sol  
Argilo Calcaire

Production annuelle moyenne  
1950



■ Grand Cru ■ Premier Cru ■ Appellation Village ■ Appellation Régionale ■ Vignes du Domaine