

Savigny-lès-Beaune Les Lavières 2023

Premier Cru



Date d'acquisition : 1909

Un des plus beaux climats de l'appellation, son nom provient des « laves », pierres minces et plates autrefois extraites des sols et utilisées pour recouvrir les toits traditionnels bourguignons.

Profil de dégustation

Bouquet délicat aux notes de petits fruits rouges. La bouche séduit par l'intensité subtile de ses arômes et par sa grande tendreté.



Pinot noir



5 à 7 ans ou plus

Potentiel de garde



17°C à 18°C

Température de service



Certification biologique
et conversion
biodynamique en cours



Sud

Exposition



3,94 ha / 17,66 ha

Surface

Expertise

Vendanges : 8, 9 septembre 2023

Récolte manuelle en petites caisses de 13 kg. Tri méticuleux de chaque grappe.

Vinification

Vendanges entières : 30 %

Durée d'élevage

20 mois. Fûts neufs : 35 %

Terroir

Sol

Argilo-calcaire



Notes du vigneron

Un très joli nez de pinot, fin et élégant aux notes de cerises burlats et d'épices douces. Une bouche fondue et mûre, aux arômes de raisins secs, de fruits noirs confiturés et d'épices douces sur la finale.

