

Maison Artigolis

Fiche Technique : Savigny-lès-Beaune premier cru Les Lavières

Nom du vin : Savigny-lès-Beaune premier cru Les Lavières

Cépage : Pinot noir

Région : Bourgogne (côte de Beaune)

Appellation : Savigny-lès-Beaune premier cru

Degré d'alcool : 13,5 %

Terroir : Sols argilo-calcaires.

Vendanges : Manuelle en caisse.

Vinification : Les raisins sont entièrement égrappés avant une fermentation traditionnelle en cuve, avec des remontages et pigeages réguliers pour une extraction douce. La macération dure environ 3 semaines.

Élevage : 8 mois en fût bourguignon de 3-4 vins.

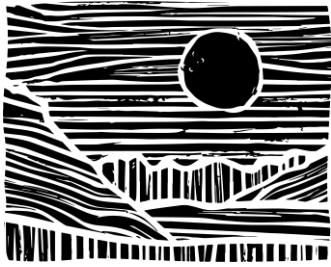
Dégustation :

- **Œil** : Robe rouge rubis brillante avec des reflets violets et des nuances profondes, signe de concentration.
- **Nez** : Un bouquet complexe de fruits rouges mûrs (cerise, framboise), de fruits noirs (mûre), avec des notes florales (violette) et épicées (cannelle, poivre) et des touches boisées et légèrement grillées.
- **Bouche** : Attaque souple et élégante, soutenue par une belle structure tannique et une acidité bien intégrée. Les saveurs de fruits rouges sont accompagnées de légères notes épicées, d'une texture veloutée et d'une finale longue et harmonieuse.

Température de service : 15-16 °C

Potentiel de garde : 8 à 12 ans





Maison Artigolis

Technical Sheet: Savigny-lès-Beaune premier cru Les Lavières

Wine name : Savigny-lès-Beaune premier cru Les Lavières

Grape variety : Pinot noir

Region : Burgundy (côte de Beaune)

Appellation : Savigny-lès-Beaune premier cru

Alcohol content : 13,5 %

Terroir : Clay-limestone soils.

Harvesting : Hand-picked into small crates to preserve the quality of the grapes.

Winemaking : Grapes are fully destemmed before undergoing traditional fermentation in tanks, with regular pump-overs and punch-downs for gentle extraction. The maceration lasts approximately 3 weeks.

Aging: 8 months in Burgundy barrels used for 3-4 wines.

Tasting notes:

- **Appearance :** Brilliant ruby-red color with violet highlights and deep nuances, indicating concentration.
- **Nose :** A complex bouquet of ripe red fruits (cherry, raspberry), black fruits (blackberry), with floral notes (violet) and spicy nuances (cinnamon, pepper), alongside woody and slightly toasted touches.
- **Palate:** Soft and elegant attack, supported by a beautiful tannic structure and well-integrated acidity. Red fruit flavors are complemented by subtle spicy notes, a velvety texture, and a long, harmonious finish.

Serving Temperature: 15-16°C

Cellaring Potential: 8 to 12 years

