

Maison Artisans

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

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

Cépage : Pinot noir

Région : Bourgogne (côte de Beaune)

Appellation : Savigny-lès-Beaune premier Cru

Degré d'alcool : 13,5 %

Terroir : Sols argilo-calcaires bien exposés au sud.

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.

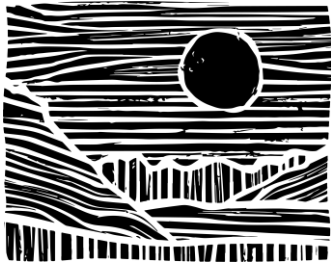
Dégustation :

- **Œil** : Robe rouge rubis brillant avec des reflets violets, montrant sa jeunesse et son intensité.
- **Nez** : Arômes élégants de fruits rouges (framboise, cerise) et de fruits noirs (mûre), accompagnés de notes florales subtiles (violette) et de nuances légèrement épicées, avec une touche de sous-bois et de réglisse.
- **Bouche** : Attaque souple et fruitée, soutenue par des tanins fins et bien intégrés. Le vin développe des saveurs de fruits rouges croquants, de cuir léger, et une belle fraîcheur. La finale est longue, élégante, avec des notes légèrement épicées et minérales.

Température de service : 15-16° C

Potentiel de garde : 8 à 12 ans





Maison Altisolis

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

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

Grape variety : Pinot noir

Region : Burgundy (côte de Beaune)

Appellation : Savigny-lès-Beaune premier cru

Alcohol content : 13,5 %

Terroir : Clay-limestone soils with a south-facing exposure.

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, showing its youth and intensity.
- **Nose :** Elegant aromas of red fruits (raspberry, cherry) and black fruits (blackberry), with subtle floral notes (violet) and slight spicy nuances, accompanied by hints of underbrush and licorice.
- **Palate:** Fruity attack supported by fine, well-integrated tannins. The wine develops crisp red fruit flavors, light leather notes, and beautiful freshness. The finish is long, elegant, with slightly spicy and mineral notes.

Serving Temperature: 15-16° C

Cellaring Potential: 8 to 12 years

