JEAN BOUCHARD

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU AUX GRAVAINS

TERROIR	
Origine géographique	Savigny-Les-Beaune est un vieux village vigneron typiquement bourguignon, à quelques encablures au Nord de Beaune sur la Côte de Beaune.
Sol	Exposée plein sud à l'entrée nord-est du village de Savigny cette parcelle est en pente assez douce, le sol est de nature argilo-calcaire. Le vignoble du climat, "Gravains", fait référence au gravier présent dans le sol sablonneux.
Encépagement	100 % Pinot Noir.
Vinification	Bourguignonne traditionnelle en cuves ouvertes avec pigeages et macération longue. Elevage en fûts de chêne avec 25 à 30% de fûts neufs pendant 14 à 16 mois qui apportent structure et complexité au vin.

DEGUSTATION	
Robe	Robe profonde aux reflets rubis.
Nez	Avec son bouquet à la fois intense et puissant, avec des arômes de griotte et cassis, quelques nuances minérales et une note de sous-bois.
Bouche	En bouche l'attaque est souple et les tannins enrobés confèrent à ce premier cru de la finesse et de l'élégance. La finale quant à elle, est plus complexe avec de délicates notes boisées.

SERVICE	
A boire avec	Il est parfait avec les pièces de bœuf, la volaille fine ainsi que le foie gras poêlé. Dégustez-le avec du lapin à la moutarde au cassis ou un filet mignon de porc à l'ananas et gingembre. Côté fromages, la tomme de Morvan, le Soumaintrain frais et le Chaource sauront révéler la finesse de son bouquet.
Température de service	15 à 16 °C.
Temps de garde	De 5 à 10 ans.

JEAN BOUCHARD
6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune
Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - contact@jeanbouchard.com
www.jeanbouchard.com