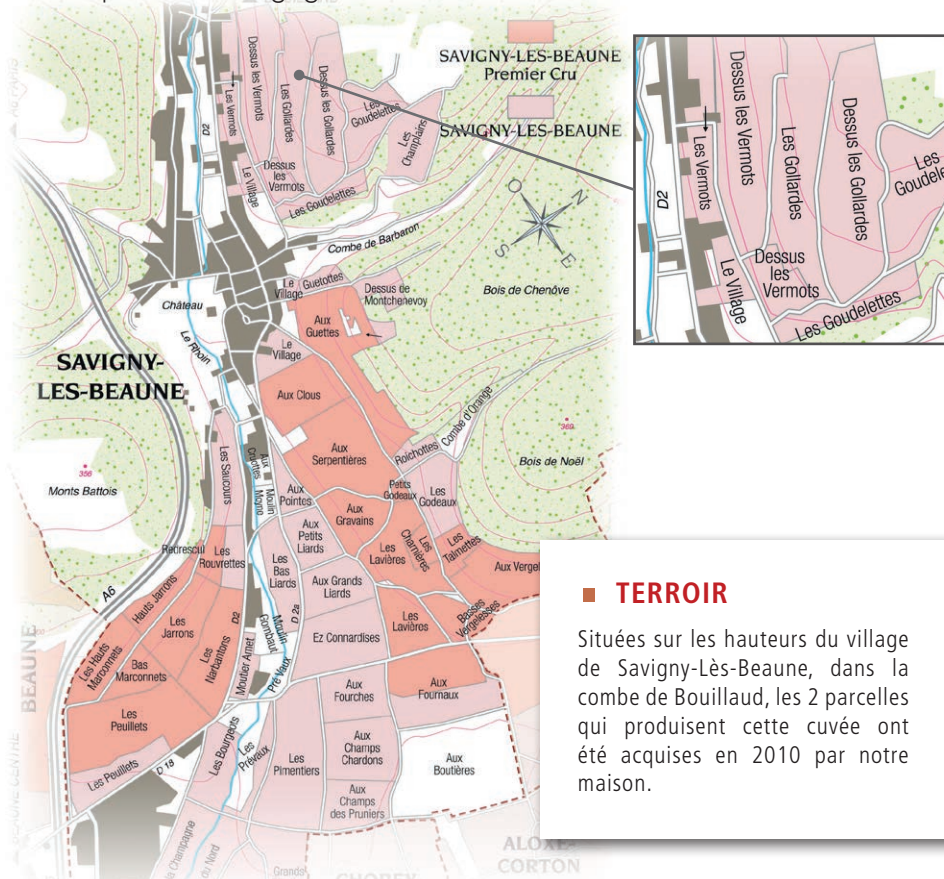


## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

### Les Gollardes

Le vignoble de la Côte de Beaune s'étend sur une vingtaine de kilomètres seulement, entre Ladoix-Serrigny et le magnifique coteau des Maranges. Sur ce coteau souvent étroit (à peine quelques centaines de mètres) et magnifiquement exposé au soleil levant, les plus grands vins blancs secs du monde côtoient des vins rouges de grande réputation. La renommée du vignoble de la Côte de Beaune est étroitement liée à sa capitale, Beaune, véritable siège historique et économique de la Bourgogne viticole.



#### ■ TERROIR

Situées sur les hauteurs du village de Savigny-Lès-Beaune, dans la combe de Bouillaud, les 2 parcelles qui produisent cette cuvée ont été acquises en 2010 par notre maison.

## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

Appellation Savigny-Lès-Beaune Protégée



#### ■ VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendangés manuellement en caisses de 15 kg, les raisins sont ensuite triés sur table puis vinifiés en cuve bois. Après 3 semaines de cuvaison environ, le vin est entonné par gravité en fûts de 228 litres (dont 20% de neufs).

Durée d'élevage : 18 mois

#### ■ DÉGUSTATION

Ce vin à la robe rubis teintée de pourpre offre au nez, un bouquet fruité aux arômes de groseille, de cassis et de mûre où se mêlent les sous-bois, les champignons et les épices.