Domaine Françoise André
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE

Savigny les Beaune Premier Cru
"Les Narbantons"

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé de façon à renforcer la finesse du Pinot Noir et l'élégance des tanins. Une macération pré fermentaire d'environ 7 jours est réalisée dans des cuves thermo-régulées qui garantissent la précision dans les différentes étapes de la vinification. Lors de la fermentation alcoolique, le moût est dégusté quotidiennement pour adapter pigeages et/ou remontages en fonction de l'évolution de la cuvaison. L'objectif est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le décuvage a lieu dans les 20 jours suivant la date de récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres pendant 12 mois.

La proportion du fût neuf, de l'ordre de 25 à 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

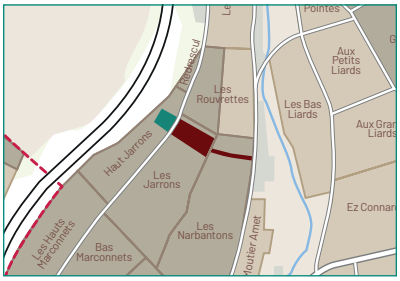
Millésime 2020
Acquisition de la vigne en 2019, 1er millésime produit en 2020.

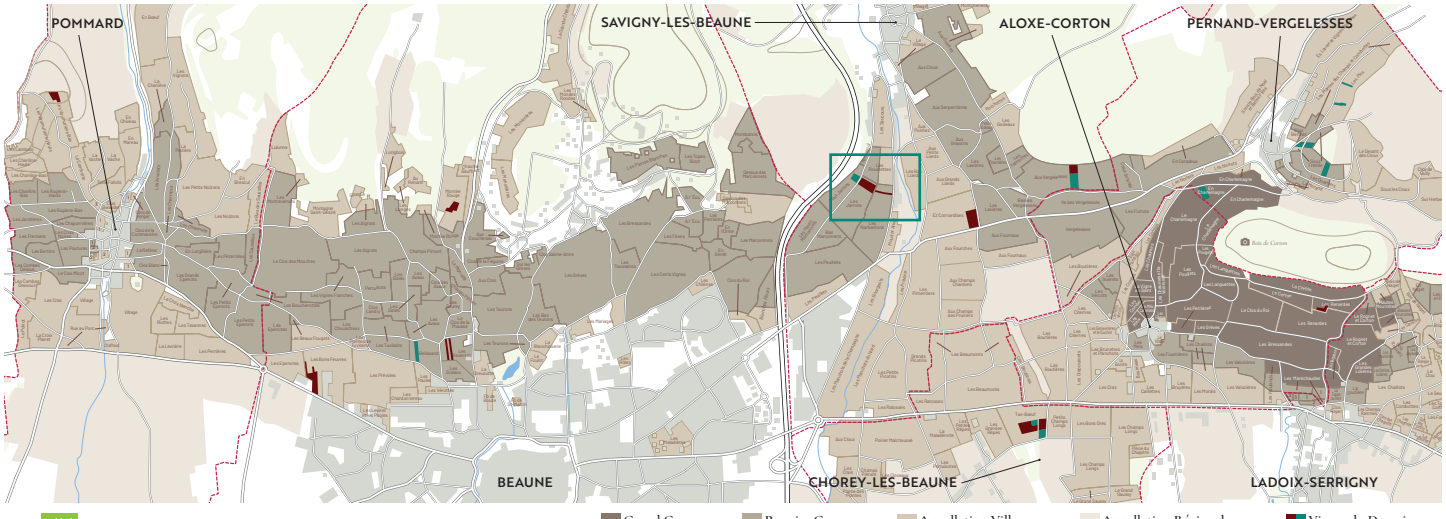
Superficie
16a 27c

Age de la vigne
77 ans

Type de sol
Argilo Calcaire

Production annuelle moyenne
500





Vins certifiés Bio

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune / Tél. 33 (0) 6 24 66 38 86
andre.lauriane@domainefa.fr / www.domainefrancoiseandre.fr /