



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE



Savigny Les Beaune “Ez Connardises”

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 décuvaage 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 2018

2018 a donné des couleurs folles au pinot noir. Cette cuvée au pourpre intense en est la preuve. Son bouquet aromatique est tout aussi complexe : vétiver, santal, patchouli, marc frais... Sa ronde fruitée charme les papilles par son tannin souple avant qu'une touche de poivre vert fasse réapparaître les épices dans un chapitre final. La cave sera son allié.

Millésime 2019

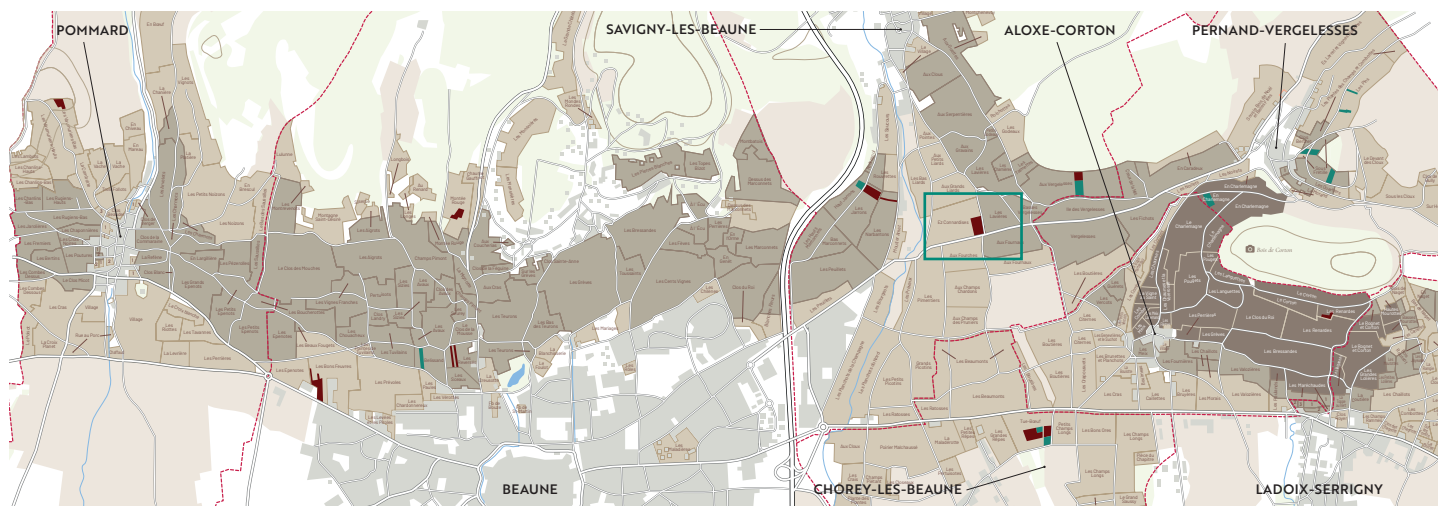
Derrière le pourpre sombre de son jus s'exhale un pot-pourri de parfum aussi sensuels que prégnants. Voluptueux dès l'attaque, il a pris par rapport à 2018 un surcroît de chair et de tension. Déjà prêt au service il sera magnifié par le temps. Voilà un vin plein avec une véritable personnalité que vous adoreriez ... !

Superficie
1ha 10a 68c

Age de la vigne
61 ans

Type de sol
Argilo Calcaire

Production annuelle moyenne
4100



■ Grand Cru ■ Premier Cru ■ Appellation Village ■ Appellation Régionale ■ Vignes du Domaine