

▪ Vinification

En cuverie, les mains s'affairent autour de la table de tri pour écarter tous les raisins impactés par les ennemis éventuels de la vigne tels le botrytis, le mildiou, l'oïdium, la grêle, l'échaudage etc. Les baies (vendanges éraflées) et les grappes (vendanges entières) s'empilent ensuite dans une cuve inox thermorégulée. Très peu interventionnistes en cave, nous laissons la nature signer son millésime. Les sens en éveillent, nous écoutons, observons, sentons, touchons et dégustons cette matière en transformation. Après une macération d'une semaine environ, la fermentation démarre. Nous privilégions au début des pigeages pour extraire délicatement cette substance et en fin de fermentation, nous effectuons des remontages pour ajuster la structure tannique de la cuvée. Le vin est ensuite soutiré et les raisins pressés sont incorporés en partie à ces jus. La cuvée une fois assemblée est entonnée dans des fûts de chêne français.

▪ Élevage

L'élevage est un temps de repos indispensable pour que le vin s'affine, s'étire et s'harmonise. Ce long séjour en fût de chêne lui confère davantage de complexité et densifie sa structure. Conscientieux sur le choix de nos fûts, nous sélectionnons des bois en provenance des forêts de l'Allier, des Vosges et de Tronçais. Ce **Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Les Serpentières**, élevé pour la garde, séjourne 15 mois dans des fûts neufs à 30% (pièces bourguignonnes de 228L).

• Dégustation



Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Les Serpentières s'ouvre au nez sur des arômes de cerise, de framboise et de muscade. En bouche, il se distingue par son caractère séveux et soyeux. Une texture charnue, souple et fraîche offrant un équilibre maîtrisé.

Accords : Blanquette de veau aux pleurotes, paupiettes de dinde aux pruneaux, lasagnes d'aubergines, morbier, laguiole...

Température de service : 14 °C