Savigny-lès-Beaune "Clos du Village"

AOC Savigny-Lès-Beaune, Clos du Village, Bourgogne, France

SITUATION

Cette parcelle provient de la partie ouest de Savigny-Lès-Beaune dans le Lieu-dit "le Village", sur un sol riche en calcaire. Ce lieu-dit clos de mur est planté en partie avec le cépage Pinot Blanc (environ 20%).

TERROIR

L'exposition plein sud mêlée à un sol très blanc offre une belle maturité associée à une grande luminosité. La situation de cette parcelle à la sortie de la combe de Barboron fait souffler un vent frais descendant des Hautes-Côtes de Beaune qui régule naturellement la température de ce clos.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et suivies d'un pressurage long de 3 heures.

ÉLEVAGE

L'élevage est réalisé en fûts de chêne (pas de fûts neufs) pour une durée de 15 mois.

CÉPAGES

Chardonnay 80%, Pinot blanc 20%

DÉGUSTATION

Ce vin exhale des notes d'agrumes, d'épices et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est vive, tendre, et aboutie dans une finale persistante et délicieusement acidulée.

THIBAULT LIGER-BELAIR
Propriétaire à Nuits-Saint-Georges
Côte d'Or

Thibault Liger-Belair
40 rue du 18 décembre, 21700 Nuits Saint Georges
Tel. 03 80 61 51 16 - contact@thibaultligerbelair.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PIRWGF