



PETIT AIGLE

nantoux - bourgogne

SAVIGNY-LES-BEAUNE



INTRODUCTION

Le climat les Gaulardes, notre source, donne des vins fins de garde. La parcelle est située sur les hauteurs de Savigny-lès-Beaune.

TERROIRS

Les Gollardes est en altitude sur sol argileux ferreux peu profond et assez riche en pierres, exposition Sud-Ouest

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle en caisses, vinification en cuve ouverte, pigeage et remontage, levures indigènes, 100% vendange égrappée, élevage en fûts de chêne pendant 10/12 mois, mise en bouteille sans filtration.

DÉGUSTATION

Une belle expression du fruit frais sur la groseille, la pivoine et les épices, en bouche l'attaque est fruité avec une finale épicée et des tanins crayeux et fins
Température de service : 16/17°
Garde : 5/7 ans

INFOS CLÉS

Cépage : 100% Pinot Noir
Appellation : Savigny-Les-Beaune
Couleur : rouge
Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert)

PETIT AIGLE

Vins de bourgogne en agriculture biologique
23 rue de la Gare 21190 - Nantoux, Bourgogne

