



DOMAINE
JEAN-BAPTISTE
BOUDIER

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE



AOP

Savigny-lès-Beaune

Climat

Les Peuillets (66%) / Ez Connardises (33%) « Peuillets »: vient de « puelle », « peule » qui signifie jeune bois ; un jeune bois devait être implanté sur ce climat avant la culture de vignes. « Ez Connardises » vient de « Canard » ; un nom qui rappelle la présence ancienne de canards sauvages dans cette partie de la Côte.

Cépage

Pinot Noir

Terroir

- Sols :
 - argilo-calcaire caillouteux à dominante sableuse, très drainant.
 - argileux sur alluvions
- Localisations : bas de coteaux, faible pente. Cône alluvial.
- Altitude : 240 mètres

Vignes

Année de plantation :

- « Les Peuillets » : 1999
- « Ez Connardises » : 1998

Superficie exploitée

0,54 Ha

Récolte

Vendanges manuelles ; grappes acheminées en caisses. Double tri des raisins : à la vigne et sur table de tri.

Cuaison / Elevage

Cuaison : infusion pendant 10 à 14 jours avec une partie des raisins en vendanges entières.

Fermentation par les levures indigènes du terroir.

Elevage en fûts de chêne français avec une proportion de 15 à 25 % neufs pendant 11 à 16 mois. Pas de collage, si besoin légère filtration selon la turbidité.

Mise en bouteille

Suivant les recommandations du calendrier lunaire.

Notes de dégustation

Le Savigny-lès-Beaune révèle une palette aromatique séduisante de fruits rouges mûrs et d'épices. En bouche, il se distingue par sa rondeur et son volume généreux, offrant une expérience gustative parfaitement équilibrée. Les tanins soyeux et élégants confèrent à ce vin une harmonie et une finesse remarquables.

Domaine Jean-Baptiste Boudier

1 Rue de Pralot, 21420 - Pernand-Vergelesses - domaine@jb-boudier.com