



DOMAINE  
JEAN-BAPTISTE  
**BOUDIER**

## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU "LES PEUILLETS"



### AOP

Savigny-lès-Beaune 1er Cru

### Climat

Le Climat « Les Peuillets » tire son nom de « puelle », « peule » qui signifie « jeune bois ». Un jeune bois devait être implanté sur ce climat avant la culture de vignes. C'est l'un des climats les plus au sud de l'appellation Savigny-lès-Beaune.

### Cépage

Pinot Noir

### Terroir

- Exposition : Est
- Sol : argilo-calcaire caillouteux à dominante sableuse, très drainant
- Localisation : en bas de coteau, sur pente douce. Secteur précoce
- Altitude : 240 mètres

### Vignes

Année de plantation : 1986

### Superficie exploitée

0.88 Ha

### Récolte

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

### Cuvaison / Elevage

Cuvaison : 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 14 à 20 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 1er Cru « les Peuillets » révèle une bouche généreuse et gourmande, dans une expérience sensorielle unique. Sa structure remarquable repose sur des tanins soyeux, souples et élégants, qui apportent beaucoup de finesse au vin. La bouche est intense, avec des arômes de petits fruits noirs auxquels se mêle harmonieusement la richesse de notes épicées. Sa fraîcheur et sa longueur remarquables nous donnent une superbe expression du Pinot Noir bourguignon.

Domaine Jean-Baptiste Boudier

1 Rue de Pralot, 21420 - Pernand-Vergelesses - [domaine@jb-boudier.com](mailto:domaine@jb-boudier.com)