



Au nord de Beaune, le Savigny-Lès-Beune blanc est issu des climats « Les Planchots » et « Les Pimentiers ».

TERROIR

Le Savigny-Lès-Beune Blanc profite d'une très bonne exposition Sud et d'une nature de sol pauvre et très pentu où la vigne plonge directement ses racines dans la roche mère.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis pressés délicatement dans notre pressoir à membrane. Sous l'action des levures

indigènes naturellement présentes sur le raisin, le moût fermente lentement directement en fûts de chêne. Afin de préserver au mieux le fragile équilibre entre minéralité et expression fruitée, le Savigny-Lès-Beune Blanc Domaine Decelle & Fils est élevé pour moitié dans un foudre en chêne de 12 hL et dans des gros fûts de 500 litres qui apportent les bienfaits du bois sans dénaturer l'expression du chardonnay. Après 14 mois d'élevage, les différents contenants sont assemblés en cuve inox puis mis en bouteille par gravité.

DÉGUSTATION

Très franc, avec une bonne vivacité, le Savigny-Lès-Beune Blanc décline des arômes de fruits exotiques et de pomme golden sur une bouche pleine mais pas trop lourde. Il se boira frais, dans sa jeunesse (avant 5 ans) seul ou sur des plats fins de fruits de mer, de poissons au four ou encore sur de la blanquette de volaille.