METERI
SELEZIONE VINI

Savigny-Les-Beaune "Les Saucours" 2022 - Domaine du Chancelier

Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Geologia Terreno: calcareo
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2022
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Affinamento - Contenitori: 12 mesi in botti di rovere
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in botti da 500 lt per 12 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: Frutta rossa, effluvi balsamici, note di rosa e di chiodi di garofano

Naso: Fresco, selvatico con note floreali e speziate

Bocca: sorso cristallino, equilibrato e dinamico.
Vista: Rosso rubino

Ci troviamo nel centro storico di Beaune, nella Cote d'Or. Qui Elsa e Cedric Erhart (originari rispettivamente dello Champagne e dell'Alsazia) fondano il Domaine du Chancellier nel 2016, perpetuando l'eredità vinicola di Nicolas Rolin, Chancelier de Bourgogne, fondatore nell'XVIII Secolo degli Hospices de Beaune.
Le parcelle lavorate sono diverse e variegate, collocate tra Volnay, Savigny-les-Beaune, Saint Romain, Mersault e Puligny-Montrachet

METERI
SELEZIONE VINI

Il Lavoro in vigna e in cantina da parte di Elsa e Cedric mira a comprendere, interpretare e valorizzare le differenze tra le singole parcelle.
Il lavoro in vigna è quindi basato sul minor numero di interventi possibili, lavorando in inerbimento e basando l'agricoltura su pratiche di natura biologica.
In cantina vengono preferiti esclusivamente i lieviti indigeni, si lavora in assenza totale di solforosa e si sceglie di vinificare per infusione, al fine di garantire la massima finezza estrattiva possibile.
In tre parole lo stile della cantina può essere riassunto con: delicatezza, eleganza ed espressività.

"Le Saucours" è un vino da uve Pinot Nero, proveniente da vigne di 50 anni a Savigny-les-Beaune in un'ex piantagione di salici. Qui il clima più fresco e le vigne vecchie sono gli elementi cardine che permettono di dar vita ad un sorso subito godibile, estremamente espressivo, sfaccettato ma immediato al tempo stesso, dove il tannino appare levigato, il frutto croccante e la speziatura finemente percettibile.