

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



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Geologia Terreno: argillo-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, mineralità e lavanda

Naso: floreale, delicato e con richiami erbacei
Bocca: sorso minerale, fine e teso
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 Chancelier 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

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.

“Les Lavieres” è un Pinot Nero proveniente da il medesimo Cru in Savigny-les-Beaune che si caratterizza per la presenza delle “laves”, composizione calcarea a lastre in grado di donare ai vini provenienti da queste zone una spiccata mineralità.