



ACQUISTATO IL .....

Savigny Les Beaune "Vieilles Vignes" 2021

2021

## Setosità tipica della Borgogna



Il Savigny les Beaune "Vieilles Vignes" del Domaine de Bellene è uno squisito vino ottenuto da vecchi vigneti della rinomata denominazione Savigny les Beaune. Con il suo colore rubino intenso e gli invitanti aromi di bacche rosse, offre un equilibrio armonioso di eleganza e intensità. Al palato, si aspetta un sapore intenso di ciliegie mature, spezie sottili e un finale morbido come la seta. Una vera espressione di finezza e terroir della Borgogna.

La zona di origine di questa cantina non ha certo bisogno di presentazioni. Siamo nel cuore di uno dei territori più amati da tutti gli appassionati di vino al mondo, la Borgogna. E in particolare ci troviamo nella zona di Beaune. La tenuta, o meglio il Domaine, di Bellene ha sede all'interno di edifici ricchi di storia che risalgono addirittura al XVI secolo. L'acquisto della tenuta da parte di Nicolas Potel risale al 2005 a cui è seguito un lungo lavoro di adattamento della cantina per riuscire a soddisfare l'HQE (Alta Qualità Ambientale), per essere coerenti con la filosofia aziendale nella lavorazione dei vini. "Operiamo - si legge sul sito dell'azienda - riducendo al minimo l'impatto ambientale". I vigneti aziendali si trovano tra Santenay, Saint Romain, Volney, Beaune, Nuits Saint Georges e Vosne Romanée e hanno tutti tra i 50 e i 110 anni. In campagna e in cantina si lavora secondo metodi biologici, senza l'impiego di chimica, né zuccheraggio e acidificazione, nel pieno rispetto dell'inestimabile patrimonio di vigne vecchie, capaci di produrre pochi grappoli di qualità elevatissima.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Francia

**Uve** 100% Pinot Nero

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento di un anno tra legno e vetro.

**Sensazioni** Di colore rubino e scarico. Al naso ricorda la frutta di bosco e le bacche nere, le spezie dolci ed il tostato. In bocca è liscio, con tannini setosi. Chiude con una grande intensità aromatica ed una notevole struttura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese