ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Savigny-lès-Beaune 1er Cru Serpentières

ROU235

Historique

Situé en plein cœur de la Côte de Beaune, ce domaine appartient à la famille Gay depuis plus de 200 ans. C'est maintenant Sébastien, le fils, qui dirige le vignoble. Dans les dernières années, ce domaine est passé de bon producteur à RÉFÉRENCE de l'appellation et tout ça en gardant des prix raisonnables, comme quoi Bourgogne n'est pas toujours synonyme de prix stratosphérique.
– La culture se fait en lutte raisonnée, dont certaines techniques empruntées à la biodynamie, la culture biologique et renforcement de la biodiversité. La récolte est manuelle, permettant de rentrer un raisin sain et entier qui conserve toutes ses qualités. D'ailleurs pour Sébastien Gay tout se joue dans les vignes. Si la qualité y est, le vin sera forcément bon.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Michel Gay
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Savigny-lès-Beaune 1er Cru	**Conservation**	15 ans
Service	14°C-16°C		

Description

Oeil Robe rouge rubis

Nez Magnifique nez aux arômes de fruits rouges

Bouche Bouche légèrement poivrée et à la longueur très appréciable. Vin délicat et droit.

Accord mets/vin Osso bucco, viandes et plats mijotés

Commentaires Age moyen des vignes : 25 ans, terroir argilo calcaire ferrugineux sur galet d'alluvion puis sur dalle calcaire. Exposition plein sud, altitude de 240m.

Les vendanges sont manuelles, en petites caisses. Un 1er tri est effectué sur pieds, puis table vibrante avant et après égrappage. Les vinifications durent environs 15-20 jours avec une macération préfermentaire à froid. Les vins rouges sont débourbés puis entonnés avec 30% de fûts neuf en village, 50% en 1er cru et 70% en grand cru. Les malos se font au printemps puis les vins sont soutirés pour êtres mis en bouteilles après 15 mois, sans filtration.

En une ligne