ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Savigny-lès-Beaune 1er Cru Vergelesses

ROU236

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**	5 à 7 ans
Service	14°C-16°C		

Description

Oeil Robe rouge rubis

Nez Nez expressif, épicé et crémeux, aux arômes de fraise, framboise, sauge, vanille et pétales de roses fraîches

Bouche Bouche concentrée et sérieuse avec un parfait équilibre entre acidité fraîche et tannins fins. Beaucoup de finesse, d'élégance et de gourmandise dans ce 1er Cru, au fruit délicat et distingué.

Accord mets/vin Osso bucco, viandes et plats mijotés

Commentaires Âge moyen des vignes : 30 ans
Terroir argilo calcaire marneux en flan de coteaux
Altitude de 260 à 300m, exposition sud est.

Les vendanges sont manuelles. Un premier tri est effectué au moment du ramassage, puis les raisins sont triés sur table avant et après égrappage puis mis en cuves. Certains assemblage de parcelles de même appellations sont fait au moment de l'encuvage, ou alors chaque parcelle qui rempli une cuve est vinifiée séparément et les vins sont assemblés à la mise. Les vinifications dures environs 15 à 20 jours avec une macération préfermentaire à froid d'environ 5 à 6 jours et une petite macération finale, jamais a chaud. Les vins sont élevés en fûts de chêne durant 15 mois sans filtration mais avec un tamisage.

En une ligne