

Rodolphe

DEMOUGEOT

Savigny-les-Beaune les Bourgeots

Superficie de la parcelle : 0,74 hectare

Cépage : Pinot noir

Nature du sol : Peu profond et très filtrant, composé de terres blanches et graviers

Année de plantation : 1950

Vinification et élevage : Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée de 12 à 20 jours. Après le pressurage, le vin est élevé en fûts pendant un an, dont 15 % de bois neuf, et 2 à 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : Vin très élégant et tout en finesse. Notes de fruits rouges au nez. Tanins souples et fondus en bouche. A carafier dans les millésimes récents.

Température de service : 14 à 16 °C

Consommation : immédiate à 5 ans