

Rodolphe

DEMOUGEOT

Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Les Peuillet

Superficie de la parcelle : 0,19 hectare

Cépage : Pinot noir

Nature du sol : Argilo-calcaire

Année(s) de plantation : 1945

Vinification et élevage : Sur ce terroir précoce, 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 12 mois, dont 25 % de bois neuf, et 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : Des notes d'épices dominant au nez. En bouche le vin est dense et soyeux. A carafer dans les millésimes récents.

Température de service : 14 à 16 °C

Consommation : 1 à 6 ans