Savigny les Beaune, les Bourgeots, Philippe le Hardi



Les Bourgeots is een perceel ten zuiden van Savigny, dat grenst aan Beaune. Deze wijn brengt op verfijnde wijze alle elegantie van de Bourgondische Pinot Noir tot uitdrukking. De combinatie van heerlijke rode vruchten, een fluweelzachte textuur en minerale frisheid maakt dit tot een bijzonder aantrekkelijke en authentieke cuvée.

Oorsprong: Deze wijn is afkomstig van een perceel van 1,52 hectare met een zuidoostelijke ligging, gelegen op een hoogte tussen 250 en 400 meter. De steenachtige klei-kalkbodems, die op bruinrode kalksteen rusten, zorgen voor een uitstekende afwatering en waarborgen tegelijkertijd een regelmatige watertoevoer naar de wijnstokken. Deze geologische combinatie verleent de wijn finesse, frisheid en aromatische diepgang.

Druiven: 100% Pinot noir

Vinificatie: De druiven worden geoogst wanneer ze perfect rijp zijn, waarna ze zorgvuldig worden gesorteerd en ontsteeld. Een koude maceratie vóór de gisting van vier dagen wordt gevolgd door een gistingsperiode van ongeveer drie weken, waarbij dagelijks wordt gepompt en overgeheveld om kleur, structuur en aromatische complexiteit te extraheren. De rijping duurt vijftien maanden in eikenhouten vaten, waarvan 25 % nieuw hout, wat zorgt voor evenwicht en subtiliteit.

Degustatie: De wijn heeft een schitterende robijnrode kleur. In de neus komen aroma's naar voren van knapperige kersen, frambozen, verse pruimen en kersenpitten, geaccentueerd door subtiele tonen van zoete kruiden, zoethout en een perfect geïntegreerde houttoets. De smaak is elegant, evenwichtig en vol, gedragen door fluweelzachte tannines en een harmonieuze afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Deze wijn past uitstekend bij gelakte gevogelte, een geroosterde parelhoenfilet, kalfsfilet met champignons of zachte kazen uit de Bourgogne.