

SAVIGNY-LES-BEAUNE

Les Grands Picotins



TERROIR

Le village de Savigny-lès-Beaune se situe entre la Montagne de Corton et Beaune.

La parcelle des Grands Picotins avoisine le terroir des Beaumonts de Chorey-lès-Beaune et doit son nom à une unité autrefois utilisée pour mesurer l'avoine, que l'on cultivait sûrement dans cette parcelle pour l'alimentation des chevaux. Les galets roulés présents dans le sol le rendent particulièrement drainant.

À LA VIGNE : la culture biologique

Les vieilles vignes des Grands Picotins sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal.

À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri.

Vinification lente (de 15 à 20 jours) en levures indigènes et cuve inox. Remontage quotidien.

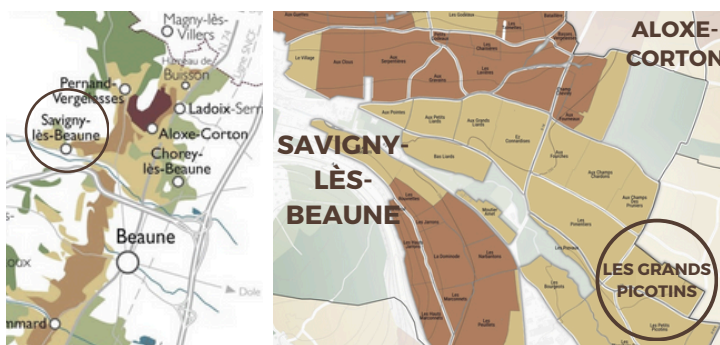
Fixation de la couleur et des arômes par la remontée naturelle et surveillée des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins.

Élevage de 12 mois sans soutirage.

Non filtré, non collé.

Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 0,35

Date de plantation : 1962

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 240

Exposition : Sud/Sud-Ouest

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 3 à 7 ans

