

Савини ле Бон Премие Крю Фурно

Savigny Les Beaune Premier Cru Fourneaux

Joseph Drouhin®

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Бургундия, Кот дю Бон, Премие Крю
Винарна	Жозеф Друен

Технически данни

Сортов състав	Пино Ноар
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Ръчно бране и транспортиране в малки касетки с цел запазване на плода. Двукратно сортиране на гроздето – на лозето и във винарната. Мацерацията и винификацията отнемат 2 до 3 седмици. Ферментация с дива грозди. Температурата на мацерация и ферментация е под строг контрол, за да се управлява напълно процеса на екстракция (тя придава цвят и субстанция на виното, но никога не трябва да вреди на неговия финес и типичен характер).

Отлежаване

Във френски дъбови барици (20% нови) за 14 – 18 месеца.

Описание

Накратко

Селцето Савини ле Бон е сгушено в малка долина северозападно от Бон. Лозето Фурно е на полегат склон с изцяло югозападно изложение, намиращо се в непосредствена близост до известните лозя Vergelesses и Lavieres. Почва: мерзел и варовик от батонската епоха; лека почва с червеникав цвят, осеяна с остри камъни. Биологично и биодинамично отглеждане на лозята.

Дегустационни бележки

Цветът на това вино няма равен на себе си: неговият вишневочервен оттенък улавя светлината по най-съблазнителен начин. Първоначално носът предлага зашеметяващо усещане за подправки, вариращи от черен пипер и индийско орехче до нотки на червен пипер и зелен пипер. Нотките са фини и никога прекалено силни. На небце се откриват други аромати – деликатни плодови вкусове, съчетани се с изящна структура, кадифена текстура и елегантни танини.

Съчетание с храна

Отлично с различни печени меса, барбекю, дивеч, меки сирена, паста и ризото с песто, гъбен или доматиен сос.

Бележки

