

Domaine Camp-Atthalin Savigny-Lès-Beaune "Aux Champs des Pruniers" rouge 2020



Prix du produit :

32,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères CAMP (-ATTHALIN, Savigny)

Millésime: 2020

Appellation: Savigny-Lès-Beaune

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Aux Champs des Pruniers

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CAMP-ATTHALIN

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Camp-Atthalin Savigny-Lès-Beaune "Aux Champs des Pruniers" rouge 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Savigny-lès-Beaune

Cépage : Pinot noir

Terroir : argilo-calcaire, un sol lourd et profonds

Superficie : 0,5 hectare

Philosophie du domaine : L'idée que l'on se fait de la culture de la vigne est le respect du sol, du végétal, des hommes qui y travaillent et ceux qui consomment le produit de cette terre. Cela passe par le respect de l'environnement, du terroir et des êtres vivants. Pour cela, nous n'utilisons que des intrants certifiés culture biologique et biodynamique et du "petit matériel"

comme des chenillards, qui ont une faible empreinte carbone et une faible action sur le tassement des sols. Cette idée se retrouve aussi lors de l'élaboration des vins avec une vinification respectueuse de l'expression des différents terroirs en intervenant le moins possible pendant de la vinification.

Culture de la Vigne : La culture de la vigne est en conversion bio et biodynamie. Les certifications Ecocert et Demeter pourront apparaître sur les étiquettes dès le millésime 2020. Nous voulons respecter la faune et la flore de chaque parcelle. Pour cela, nous ne labourons pas, nous faisons simplement de petits griffages de surface pour aérer légèrement le sol et éviter que l'herbe ne se développe trop fortement. Nous conservons d'ailleurs toujours une surface végétale dans le rang. Nous ne voulons pas d'un sol nu.

Vinification : Les Parcelles sont vinifiées et élevées séparément. Nous faisons des micro-cuvées de 2500 à 6500 bouteilles.

Préfermentaire de 5 jours environ puis fermentation avec levures indigènes.

L'utilisation du soufre n'est pas systématique, sinon un maximum de 2 grammes par hl.

Léger pigeage (1 ou 2 en tout) et peu de remontages (1 par jour environ)

Entonnage avec une partie de fûts neufs (20 à 25% suivant les cuvées).

Elevage 12 mois.

Légère filtration terre blanche.

Le vin : La commune de Savigny-lès-Beaune est très étendue avec plus de 500 hectares de vignes. D'importantes variations géologiques donnent aux vins des différences notables qu'il est intéressant de vinifier séparément.

Nous voulons que nos vins soient l'expression exacte du terroir dont il est originaire. Nous aimons les blancs expressifs, fruités et gras et les rouges aromatiques, avec un bon volume en bouche. Nous décidons de la date des vendanges lorsque nous avons atteint la meilleure maturité aromatique et phénolique.

Dégustation : Des vins profonds et charpentés, colorés avec des tanins présents mais plutôt veloutés.

Description brève du produit :

Nous avons sélectionné cette cuvée lors de notre dernier passage au domaine, impossible de résister à ce Savigny-lès-Beaune extrêmement séduisant. Un vin profond et charpenté, coloré, avec des tanins bien présents mais plutôt veloutés. Très belle garde en perspective (5 ans mini).