



# Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru Les Vergelesses 2016

Domaine Françoise André



A l'origine du domaine en 1983, Michel et Françoise André, tous deux bourguignons et amoureux des vins de Bourgogne. Une succession d'achats de vignes issues de prestigieux terroirs de la côte de Beaune va se poursuivre pour atteindre 11 hectares aujourd'hui.

Françoise reste très impliquée aux côtés de sa belle-fille Lauriane, à qui elle a désormais confié l'avenir de l'exploitation.

Le domaine pratique une culture biologique de la vigne basée sur l'observation, la prévention et le respect des équilibres naturels. Peu interventionnistes en cuverie, Françoise et Lauriane considèrent que leur rôle est de laisser le terroir s'exprimer dans chaque cuvée afin de réaliser des vins expressifs, complexes, dotés d'une personnalité propre, leurs cuvées expriment ainsi tout le caractère du terroir de Beaune!

**Producteur:** Domaine Françoise André

**Pays:** France

**Région:** Bourgogne

**Appellation:** Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru

**Millésime:** 2016

**Cépages:** 100% Chardonnay

**Taux d'alcool:** 13,5%

**Format:** 750 ml

## SAQ

Importation privée 14906567

Prix (licencié): 72.09 \$

Prix (particulier): 82.94 \$

## VITI-VINI

### Type de sol

Sols argilo-calcaires sur lieu-dit « Aux Vergelesses », vignes âgées de plus de 70 ans.

### Viticulture

Vendanges manuelles avec tri minutieux des grappes. Agriculture biologique.

### Vinification

Pressurage en pressoir pneumatique, débouillage poussé, fermentations alcooliques et malolactiques en fûts de 350 litres, batonnage limité selon le millésime.

### Élevage

Élevé dans des fûts de 350 litres (25-30% fûts neufs)

## DÉGUSTATION

### Commentaires de dégustation

Robe couleur or. Aux nez on retrouve des notes de noisettes grillées et de fleurs des champs. Son volume de bouche fait place à la minéralité de son terroir.

### Accords vins et mets

Excellent pour accompagner du saumon cuit ou fumé, de la dorade ou des pâtes aux épinards et saumon.

### Pour un meilleur service

Servir entre 10 et 12 °C.

### Temps de garde suggéré

Se déguste déjà bien et sera à son apogée dans les deux prochaines années.