



# LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



## AOC Savigny les Beaunes Cuvée Les Peuillets 2017 Domaine Alexandre Parigot

### Présentation du vin

#### Vendanges

La date de vendanges est définie par un suivi de maturité et de dégustation quotidienne des baies. Vendanges manuelles, tri à la vigne et en cuverie.

#### Vinification

Cuaison: Entre 80 et 100% de la vendange est égrappée. La proportion de vendanges entières est définie suivant la maturité des rafles. Macération à froid entre 7 à 10 jours. Levure indigène. Durée totale de la cuaison : de 18 à 24 jours. Pigeage, remontage et cuaison sont définies suivant les dégustations quotidiennes. Elevage: 12 mois en fûts de chêne français. 30% de fûts neufs puis soutirage et assemblage des différents fûts en cuve inox pendant 3 à 6 mois, portant la durée totale de l'élevage à 18 mois. La plus grande attention est apportée à la culture de la vigne. Le labour est appliqué sur l'ensemble du domaine. Les grands principes sont appliqués pour obtenir de très beaux raisins : taille courte, ébourgeonnage sévère, rognage haut, effeuillage et éventuellement vendanges en vert.

### Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	13,00 %
Type de maison	Récoltant

### Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

*Un intérêt particulier à l'associer à de belles Volailles.*



#### Apparence

*Belle couleur rouge grenat.*



#### Nez

*Arômes intenses de fruits rouges.*



#### Bouche

*Belle gourmandise des tanins.*