Domaine Camp-Atthalin Savigny-Lès-Beaune "Les Petits Picotins" rouge 2017

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Frères CAMP (-ATTHALIN, Savigny)
Millésime: 2017
Appellation: Savigny-Lès-Beaune
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Les Petits Picotins
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TISSOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Camp-Atthalin Savigny-Lès-Beaune "Les Petits Picotins" rouge 2017

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Savigny-lès-Beaune Les Petits Picotins

Cépage : Pinot noir

Terroir : Exposition Est.
Sol calcaire très actif avec marnes brunes.
Altitude 240 m.
Vigne plantée en 1979.

Superficie : 0,6 hectare

Philosophie du domaine : L’idée que l’on se fait de la culture de la vigne est le respecter 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 certi?és 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 vini?cation respectueuse de l’expression des di?érents terroirs en intervenant le moins possible pendant de la vini?cation.

Culture de la Vigne : La culture de la vigne est en conversion bio et biodymanie. Les certi?cations Ecocert et Demeter pourront apparaître sur les étiquettes dès le millésime 2020. Nous voulons respecter la faune et la ?ore de chaque parcelle. Pour cela, nous ne labourons pas, nous faisons simplement de petits gri?ages 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.

Vini?cation : Les Parcelles sont vini?ées et élevées séparément. Nous faisons des micro-cuvées de 2500 à 6500 bouteilles.
Préfermentaire de 5 jours environ puis fermentation avec levures indigène.
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 ?ltration 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 di?érences notables qu’il est intéressant de vini?er 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 : C'est un vin fruité et souple.

Description brève du produit :

Fruits rouges et bâton de réglisse. Un tout jeune (et tout petit) domaine plein de promesses, deux vignerons très compétents qui savent où ils vont avec leurs 5 hectares (en bio dès le début,

courageux !). Bref, un premier millésime déjà superbe, à des prix plus qu'honnêtes pour cette qualité (et cette appellation). Tout cela laisse présager un avenir magnifique. On va se garder une main, mais on met volontiers l'autre sur le billot !