

# Domaine Camp-Atthalin Savigny-Lès-Beaune "Les Planchots" rouge 2019



Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2019

Appellation: Savigny-Lès-Beaune

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Planchots

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14

## Description brève du produit :

Une explosion de fruit. 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 second millésime supérieur au premier, 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 !

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE CAMP-ATTHALIN + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

## Fiche technique rédigée par le domaine :

**Appellation :** Savigny-lès-Beaune AOP

**Cépage :** Pinot noir

**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 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 indigène.  
Vinification sans soufre. Simplement le strict minimum à la mise (35mg/l).

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 :** La vinification sans soufre donne un vin léger et fruité avec des notes florales, jasmin, rose. On peut le déguster jeune mais il peut aussi vieillir 5 ans sans souci. Très agréable en apéro.

