

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

Prix du produit :

**180,00 €**



**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 Petits Picotins

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

## 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 !). Après le succès des 2018 dont le rapport qualité/prix a réellement surpris les amateurs de pinot noir, le 2019 confirme la facilité de dégustation de ce climat et surtout le savoir-faire des frères vignerons.

## Description du produit :

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

Attention, nous avons dégusté ce vin en Septembre 2021, nous avons noté une importante réduction, qui disparaît après une importante aération. Cette réduction devrait disparaître dans

quelques mois, sinon n'hésitez pas à le carafer une à deux heure avant dégustation.

**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 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 tassemement 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.

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 :** C'est un vin fruité et souple.