

# Domaine Camp-Atthalin Savigny-Lès-Beaune 1er Cru "Les Peuillets" rouge 2023



Prix du produit :

**252,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2023

Appellation: Savigny-Lès-Beaune 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Peuillets

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Un 1er Cru de Bourgogne accessible ! La cuvée de prestige et de garde du domaine. La fierté de la famille. Par rapport aux autres cuvées ? - "*Un peu plus tout*" disent les vignerons ! 2022 était très beau, riche et chaud, 2023 est meilleur. Tout pareil, très équilibré et avec une belle fraîcheur. 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 !).

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Camp-Atthalin Savigny-Lès-Beaune 1er Cru "Les Peuillets" rouge 2023**

---

*Attention, une légère réduction peut pointer son nez à l'ouverture, une aération en carafe lui sera très utile !*

## **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Peuillets

**Cépage :** Pinot noir

**Terroir :** La parcelle est située sur la colline prolongeant l'appellation Beaune 1er cru. Un chemin les sépare.

Sol Argilo-calcaire avec sous-sol calcaires dur du callovien appelé "dalle nacrée".

Altitude 250m

Exposé sud.

Vigne de plants ?ns plantée en 1964.

**Superficie :** 0,3 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 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 bio et biodynamie. Nous voulons respecter la faune et la flore 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.

**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 (un par jour maximum).

Entonnage avec une partie de fûts neufs (20 à 25% suivant les cuvées).

Elevage 12 mois.

Légère filtration sur terre blanche.

---

**Le vin :** La commune de Savigny-lès-Beaune est très étendue avec plus de 500 hectares de vignes. Nous trouvons une quantité importante de variation géologique qui donne aux vins des différences notables qu'il est intéressant de viner 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 extraordinairement fin, équilibré et long.