



Savigny-les-Beaune Maison Champy 2015

Produtor: Maison Champy

Fresco, este Savigny, elaborado a partir de quatro vinhedos próprios da Maison, nos encanta por seu perfil elegante e frutado. Mesclando notas de cerejas a especiarias e toques herbáceos, este fino exemplar assinado por Champy possui ótimo frescor e taninos sedosos. Um belo exemplar da Borgonha. Um baita Pinot clássico!

Terroir

País: França

: Bourgogne

Uva: Pinot Noir (100%)

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Maturado durante 12 meses em barris de carvalho francês + 12 meses em adega/garrafa antes de ser comercializado.

Por Murilo

Visual: Rubi intenso com tons em ocre brilhante

Olfativo: Frutas vermelhas maduras, morango, cereja, groselhas, bosque, chá preto, pimenta, licor, terroso e couro. Tipicidade da Pinot revelada na taça!

Gustativo: Vinho elegante, frutado, persistente, equilibrado, gastronômico. Um baita Pinot. Um belo Borgonha!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 anos

Produtor

A história dessa Maison se confunde com a dos Bourgogne, fundada em 1720, é uma das mais importantes. Possui 21 hectares de vinhedos desde as colinas de Corton, passando por vinhas em importantes 1er Cru de Beaune, além do grande Clos de Bully, em Pernand-Vergelesses. Desde 2005, a Maison Champy iniciou sua conversão para a agricultura biodinâmica, e hoje, é uma das únicas na região da Bourgogne a ter vinhedos certificados como agricultura biológica.