



## 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 Borgonhal!!

### 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 imp possui 21 hectares de vinhedos desde as colinas de Corton, passando por vinnas 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.