

Domaine de la Galopière

Savigny les Beaune



Zona:	Bligny Les Beaune – Bourgogne Côte de Beaune
Vitigno:	100% Pinot Noir
Terreno:	Argillo-calcareo con marne bianche
Parcella:	“Aux Fourches”, “Dessus des Vernots”, “Les Primentiers”
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio e rovere
Affinamento:	Malolattica in barrique
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	14-16°

Eusèbe Fournier inizia il suo mestiere di viticoltore nel 1882 a Bligny-lès-Beaune. Oggi l'azienda è nelle mani del nipote Gabriel e del pronipote Vincent, coadiuvati dalle loro mogli.

Il lavoro sapiente delle vigne in agricoltura ragionata, l'attenta vinificazione e il lento affinamento sono segreti tramandati di generazione in generazione.

Colore rosso rubino, il carattere di ciliegie all'acqua vite predomina sugli altri aromi di frutti rossi e tabacco. I tannini sono maturi e ben strutturati; se scaraffato, svelerà al meglio i suoi profumi.

Può essere conservato in cantina per almeno 10 anni e con gli anni svelerà i suoi aromi terziari.



Abbinamenti

Adatto con affettati, torte salate, carni bianche e rosse anche in intingolo.



- *Château du Clos de Vougeot 2012: Tasteviné*
- *Concours Générale Agricole Paris 2013: Bronzo*
- *Château du Clos de Vougeot 2013: Tasteviné*
- *Château du Clos de Vougeot 2014: Tasteviné*
- *Guida Hachette 2015: 1 stella*
- *Château du Clos de Vougeot 2015: Tasteviné*
- *Concours Générale Agricole Paris 2015: Argento*
- *Guida Hachette 2017: 1 stella*
- *Guida Hachette 2018: 1 stella*

