



## Fiche Technique Savigny lès Beaune « Les petits Picotins » 2011



**Cépage:** Pinot Noir

**Age de la vigne:** plantée en 1980

**Terroir:** Les Petits Picotins ont une exposition plein Est à une altitude de 240 mètres, le sol est calcaire avec une terre très drainante.

**Mode de culture:** Lutte raisonnée avec travail du sol

**Vendanges:** Manuelles en caisses perforées et triée à la mains

**Fermentation:** vendange égrappée en partie, une macération à froid d'une dizaine de jours suivi d'une cuvaison de 3 à 6 semaine en fonction du millésime avec piégeage et remontages fréquents en début de fermentation.

**Elevage:** Entre 12 et 15 mois en fûts de chêne (20% fûts neufs)

**Dégustation du vin:** Nez de fruits rouge mures, framboise cerise, une bouche souple et complexe avec une finale légèrement toastée.

Accord mets et vins: viandes grillées, fromages affinés

**Service:** 16 à 18°C

**Superficie de le parcelle:** 0,25 ha

**Superficie du Domaine:** 3 ha

**Conservation:** entre 5 et 10 ans

---

DOMAINE CRUCHANDEAU JULIEN

4 rue Robert 21700 Chaux  
[www.domaine.cruchandeu.com](http://www.domaine.cruchandeu.com)  
Tel:0674857962/0380621650  
[domaine.cruchandeu@gmail.com](mailto:domaine.cruchandeu@gmail.com)