

# DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS

## Savigny-lès-Beaune Premier Cru Aux Fourneaux Rouge, 2016



### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

Grand vin rouge de Bourgogne situé sur la commune de Savigny-lès-Beaune. Le cépage est le pinot noir. Cette vigne est âgée de plus de 50 ans.

Le nom du climat « Aux Fourneaux » est dû à la présence de fourneaux à charbon, dont on a retrouvé des vestiges.

#### TERROIR

Le premier cru est la partie supérieure de cette grande parcelle, le sol est plus pauvre et moins humide que la partie classée en village en bas de coteau.

#### A LA VIGNE

Tous les sols sont labourés.

Les vendanges sont manuelles.

Certificat HVE 3 : biodiversité - diversité de la faune et la flore-, optimiser la gestion de la fertilisation, lutte raisonnée dans l'utilisation des produits phytosanitaires

**Superficie du vignoble :** 0.83 ha - **Age moyen des vignes:** 55 ans

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

Nous recherchons des vins fruités et riches aux tannins fondus comme savent en donner les raisins bien mûrs. Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie, un tapis nous permet de remplir les cuves en respectant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage.

#### ELEVAGE

L'élevage a lieu en fût dont 30 % en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin et du vin afin de conserver toutes ses richesses.

**Teneur en alcool :** 13.5 % vol.

### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Les vins sont colorés, élégants, assez puissants, marqués par une dominante griotte, cassis, framboise, évoluant sur le sous-bois après quelque années. Le Savigny-lès-Beaune est délicat et discrètement tannique.

Le premier cru est la partie supérieure de cette grande parcelle, le sol est plus pauvre et moins humide que la partie classée en village en bas de coteau, les tanins sont plus fins et ils développent plus de longueur en bouche.

**Potentiel de garde :** 5 à 10 ans

DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS  
2 Place de la Mairie, 21420 PERNAND-VERGELESSES  
Tel. 03 80 21 59 94 - [vincent@domaine-rapet.com](mailto:vincent@domaine-rapet.com)  
[domaine-rapet.com](http://domaine-rapet.com)

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS

## Savigny-lès-Beaune Premier Cru Aux Fourneaux Rouge, 2016



### SERVICE

Servir à 15°C.

### ACCORDS METS-VINS

Il accompagne les viandes rouges, blanches ou gibiers à plumes.

### NOTRE ENTREPRISE

Notre exploitation familiale est très ancienne, un tastevin de 1792 au nom de la famille est gardé précieusement de génération en génération. Après Robert, Roland et maintenant Vincent et Sylvette donnent le meilleur d'eux-mêmes pour gérer le Domaine. Il comprend 20 hectares de vignes sur les villages de Pernand-Vergelesses, Savigny-lès-Beaune, Aloxe Corton et Beaune. La plus grande attention est portée à la culture de la vigne, aux traitements raisonnés, la qualité du raisin est le premier pas pour la qualité d'un grand vin.

**Surface totale du domaine** : 20,00ha

**Principaux marchés** : France,USA,Japon

DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS  
2 Place de la Mairie, 21420 PERNAND-VERGELESSES  
Tel. 03 80 21 59 94 - [vincent@domaine-rapet.com](mailto:vincent@domaine-rapet.com)  
[domaine-rapet.com](http://domaine-rapet.com)

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.