



SARL S2V JEAN FÉRY & FILS

Savigny-lès-Beaune

Sous la Cabotte, Rouge, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

"Sous la Cabotte" désigne 3 terroirs proches : Ez Connardises, Les Pimentiers, Les Vermots...

TERROIR

argileux , argile rouge, terres profondes...

A LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée ECOCERT depuis 2011.

Travaux du sol: labours réguliers.

Conduite de la vigne selon l'agriculture biologique.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 2.05 ha - **Age moyen des vignes:** 15 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

les raisins récoltés à la main sont triés et encuvés par gravité.

Macération pré fermentaire à froid pendant 3 à 5 jours.

Pigeage journalier pendant la cuvaison d'environ 22 à 25 jours.

ELEVAGE

La cuvée est élevée en fût de chêne avec 25% de fûts neufs , l'élevage a duré 14 mois environ.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe rouge intense , brillante, chaire de cerise pour le nez , très fruité, bouche onctueuse, fraîche, sur la chair de cerise rouge, volumineux en bouche, onctueux, tanins soyeux...



Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Température de 14°C environ...

NOTRE ENTREPRISE

le domaine Jean Féry et Fils est un domaine familial situé dans le village d'Echevronne , entre Beaune et Nuits Saint Georges. Il exploite 14 hectares de vignes en agriculture biologique , qui s'étendent du sud au nord de la Bourgogne et comptent 22 appellations.

SARL S2V JEAN FÉRY & FILS
1 route de Marey, 21420 ECHEVRONNE
fery-vin.fr  


VINS DE
BOURGOGNE

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