

Christophe Buisson, Savigny-Les-Beaune 2020

Producent: Christophe Buisson

Geografi: Fra kommunen Savigny-Les-Beaune, i Côte de Beaune, Bourgogne

Årgang: 2020

Klassificering: Village

Normalpris: 389,-

Medlemspris: 355,

Måned: September 2022

Ny vinbonde i Pinot Box regi og Christophe er også forholdsvis ny af Bourgogne standard da han startede sit domaine i 1996. Inden da arbejdede han mange år som vinhandler og arbejdede også i både kælder og mark hos andre bønder.

I dag har Christophe altså egen kelder i Beaune by og fokuserer også primært på vine fra Côte-de-Beaune.

Der har før været Savigny-Les-Beaune med i Pinot Box'en og personligt synes jeg også at vinene herfra er blevet mere interessante over de seneste årgange og man ofte får ret god value for money.

I Savigny-Les-Beaune er der 350 hk beplantet med vinstokke med klart fokus på Pinot Noir. Jeg har tidligere været inde på at jordbunden i Savigny er meget kalkholdig. Det er med til at give vine med friskhed, syre og ofte en mineralsk note. Vinen her kommer fra en lille parcel på 0,7 hk med 35 år gamle stokke, Christophe anvender 100% afstilkning, macerationstiden er på hele 4 uger og så ligger vinen på fad i 18 mdr på ældre fade. Begrænset ekstrahering og ingen klaring eller filtrering, giver en levende og lys vin, men også med struktur fra den lange macerationstid.



Landsbyen Savigny-les-Beaune lidt nord for Beaune og med bare 1300 indbygger

Fortæl os din mening!

Vi vil vildt gerne have anmeldelser!

Trustpilot, Facebook, Google, hvad der nu passer dig.

Jeg vil sætte stor pris på det, hvis du tager dig tiden.

Både med ris og ros så Pinot Box'en kan udvikles og blive det bedst mulige vinabonnement 😊

Hvordan smager det?

Spillevende næse med modne hindbør, syrnet fløde og timian.

Hindbær og tranebær følger trop i smagen og den står med en let og elegant mundfølelse. Svævende.

Frugten er i højsædet, men det er også krydret, let støvet, animalsk og så fornemmer man struktur for den lange tid med drueskindet (macerationstid). Det er med til at øge kompleksiteten og gør den oplagt til mad. Ibericogris og stegte svampe måske?