



Domaine Savoye Pierre

Morgon Côte de Py

Cépage

Gamay

Vinification

La vinification, faite dans le respect de la tradition, dure environ de 8 à 14 jours suivant les années. La seule concession au progrès réside dans le contrôle des températures, comprises entre 18 à 32 degrés permettant d'extraire en même tant fruits et tanins. Les vendanges sont faites manuellement. L'élevage des vins avant la mise en bouteilles, se fait dans des cuves ciment ou inox et pour une cuvée, chaque année, en barriques de Chêne de 215 Litres.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Beaujolais

Domaine Savoye Pierre

Surface du Domaine

12 Hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée

Historique

Domaine Familial depuis 1852, le "savoir" a été transmis de père en fils. Situé sur la Côte de Py sur la commune de Corcelles, fleuron du Cru Morgon ou est implanté le vignoble du Domaine. Toutes les vignes sont plantées en Gamay , le seul cépage autorisé

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com