



Domaine des Terregelesses, Françoise André

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1^{ER} CRU BLANC « LES VERGELESSES »

Superficie vigne 49a85

Age de la vigne 40 ans

Cépage Chardonnay

Type de sol argilo calcaire

Vinification / Elevage

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. Les raisins entiers sont ensuite pressés en pressoir pneumatique. Le pressurage avec montée en pression lente et régulière permet d'obtenir des vins fins et élégants. Dans cette même optique, le débourage (séparation du moût avec les matières en suspension) est poussé. Les moûts (jus recueillis en écrasant le raisin) réalisent leurs fermentations alcooliques et malo-lactiques en fût de 350 litres. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Production annuelle moyenne

2600 bouteilles.

Millésime 2009

Un jaune pur à l'éclat franc libère dans le verre des senteurs de noisette fraîche et d'aubépine en fleur. La matière se montre ronde et opulente. Prêt à être livré avec un saumon en papillote.

Millésime 2010

L'éclat doux d'un or argenté trempe dans le verre. Cette cuvée vous propose de ressentir des parfums capiteux de vanille bourbon et de fleurs jaunes sucrées. Une

fois en bouche il dégage un fonds de vin mature et large d'épaule. De quoi mettre en valeur cet hiver une côte de veau poêlée à la crème et aux champignons.

Millésime 2011

Comme à son habitude ce seigneur du cru se montre digne de son nom. Des fragrances fines de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille et amande) habitent le verre avec élégance. Sa trame riche et racinaire libère une minéralité délicatement rafraichissante. Complet d'un bout à l'autre du palais ce vin est digne des meilleurs plats.

Millésime 2012

Sa vive robe or exprime des notes d'élevages de caramel au beurre salé venu du bois neuf. Sa nature tendue et serrée comme un caillou collé dans l'argile laisse augurer de belles années de vieillissement. Comptez au moins quatre à cinq ans pour le sortir de votre cave pour un repas autour de sushis.

Millésime 2013

Pendant blanc du rouge du domaine ce chardonnay à la couronne dorée met en lumière ses arômes de noisette grillée et d'amandier en fleurs. Rond en prise de bouche il se présente dans une matière généreuse en fruits jaunes, tendance abricot Bergeron. Il offre une telle gourmandise qu'il vous sera dur de l'attendre.

Millésime 2014

S'il affiche la brillance d'une peau de citron c'est l'amande verte et fraîche qui emplit le verre de son arôme. Son début de bouche éclate les papilles par sa franchise de jus et son terminaison iodée sur la fleur de sel. Vivant.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

7 Rempart Saint Jean 21200 Beaune Tél. 06 24 66 38 86 Contact : Lauriane ANDRE andre.lauriane@yahoo.com