



Simon Bize & Fils

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

ブルゴーニュ・レ・シャンプブラン
(サヴィニー・レ・ボヌ)

<ワインの特徴>

エメラルドを帯びた黄金色、または淡い麦藁色で、花の香りは微笑がこぼれる芳香である。ブーケはバター、ブリオッシュで、レモン、グレープフルーツ、ときにミネラルもある。アタックは活力があり、ストレートでまじりけがない。オイリーで余韻もあり、ときには官能的なスパイス香もある。

生き生きとしたストレートなアタックで、鮎の塩焼き 蓼酢がマッチする。オムレツやかき卵はリッチなブーケとなめらかさが、心地よいフィナーレを約束する。チーズはchèvre、gruyères、comté、cîteaux が合う。
サービス温度: 11~12°C

<テロワール>

2つ折りのカードのように、景色はコルトン山と Beaune の間に広がる。Côte de Beaune は小さなロワン川の兩岸で後方へ退く。非常に古くからある畑で、ブルゴーニュ公、近隣の修道院、マルタ騎士団に属した。14世紀の荘厳なシャトーがワインの名声の何よりの証拠である。1937年にAOCに認定。

標高250~400mのはじめはなだらかで上に行くとは急な勾配の斜面。ロワン川の円錐の沖積地と Corton の地質がある。Pernand-Vergelesses 側は、真南向きの斜面で、鉄分を含む魚卵状石灰岩がまざる小石が多い表土。斜面を下ると、褐色から赤い石灰岩がより粘土質になり小石も多くなる。正面は東で、石灰岩に砂が多い土壌である。

Bourgogne Les Champlains
(Savigny-Lès-Beaune)

<Wine Characteristics>

this wine is sometimes gold with emerald highlights, sometimes pale straw colour. Its nose is flowery and light-hearted. Its bouquet frequently evokes butter and brioche with notes of lemon, grapefruit, and occasionally a touch of minerality. A lively attack helps to make this a clean, straightforward wine - quite fleshy, persistent, and occasionally with a touch of spice.

its lively and straightforward attack would suit fresh-water fish in white sauce, omelettes, or scrambled eggs, while its rich and unctuous bouquet would deliver an attractive and restful finish. It proves a worthy companion to goat cheeses, Gruyère, Comté, and Cîteaux. Serving temperature: 11 to 12 °C.

<Terroirs>

Between the Hill of Corton and Beaune, the landscape opens up like a map unfolding. The hills of the Côte de Beaune recede a little on either side of the little river Rhoïn. These vineyards are of ancient lineage. For much of their history, they belonged to the domaine of the Dukes of Bourgogne, to neighbouring religious houses, or to the Knights of Malta. An imposing 14th century castle testifies to the appellation's aristocratic qualifications. The AOC status dates from 1937.

The gradient is gentle at first but stiffer as one goes higher. Altitude varies from 250 to 400 metres. The lower slopes consist of alluvia from the Rhoïn.

Higher, the geology is that of the Hill of Corton. At the Pernand-Vergelesses end, exposure is southerly and the soils are gravelly with a scattering of oolitic ironstone. Lower down, the red-brown limestone becomes more clayey and pebbly. Opposite, the slope faces East and the limestone soils include some sand.



DOMAINE SIMON BIZE ET FILS

GEVREY-CHAMBERTIN	
● AOC Grand Cru - dont : rouge du domaine	● AOC Village
● AOC Premier Cru	● AOC Village
PERNAND-VERGELESSES	
● AOC Grand Cru - dont : blanc du domaine	● blanc du domaine
● AOC Premier Cru	● AOC Village
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE	
● AOC Premier Cru - dont : blanc du domaine	● blanc du domaine
- dont : rouges du domaine	● rouges du domaine
● AOC Village	● blancs du domaine
- dont : rouges du domaine	● rouges du domaine
Bourgogne	● blancs du domaine
- dont : rouges du domaine	● rouges du domaine
ALOXE-CORTON	
● AOC Grand Cru	● AOC Premier Cru
● AOC Village	- dont : rouge du domaine

