

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE "LES SAUCOURS"

Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC Village

La vigne :

Sols à dominante de
marnes blanches

Vinification :

Fûts de chêne
20 % de fûts neufs
6 semaines à 2 mois

Elevage :

100 % en fûts de chêne
10 à 20 % de fûts neufs
14 à 16 mois

Savigny est un vieux village vigneron typiquement bourguignon, à quelques encablures au Nord de Beaune. Aujourd'hui l'appellation Savigny-lès-Beaune se partage entre la culture du Chardonnay et celle, majoritaire, du Pinot Noir (85%). Les reliefs, parfois assez marqués de part et d'autre de la petite rivière le "Rhoïn", contribuent à la typicité mais aussi à la diversité de ce cru. Les parcelles à l'origine de ce vin sont majoritairement situées dans le haut des coteaux. Le climat "Les Saucours" se situe au sud du village.

Dégustation

Ce vin se distingue au nez par des arômes de fleurs blanches aux subtiles notes d'agrumes. Rond et puissant en bouche, c'est un vin vif et harmonieux, avec une pointe de minéralité.

Accords mets/vins

Compagnon idéal des poissons fins et crustacés, il se marie aussi avec les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant et le conserver entre 3 à 5 ans voire davantage.

