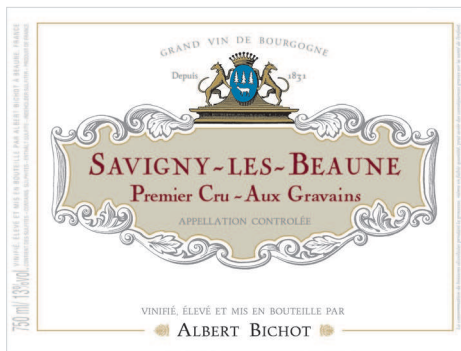


## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU "AUX GRAVAINS"



### Côte de Beaune

### 100 % Pinot Noir

### AOC Premier Cru

#### La vigne :

Sols argilo-calcaires,  
présence de graves

#### Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées  
20 à 28 jours

#### Elevage :

100 % en fûts de chêne  
35 % 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, regroupant 22 climats classés en premier cru dont le fameux climat "Aux Gravains". Ce nom fait référence au gravier présent dans le sol sablonneux.*

### Dégustation

Notre Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Aux Gravains" possède un bouquet à la fois intense et puissant. Il révèle au nez des arômes de griotte et cassis ainsi que de subtiles notes épicées. En bouche, son corps ample et ses tannins soyeux lui donnent un bel équilibre et confèrent à ce premier cru une certaine finesse. La finale quant à elle, est plus complexe et révèle de délicates notes épicées et boisées.

### Accords mets/vins

Ce Savigny-lès-Beaune "Aux Gravains" est le compagnon idéal des mets les plus fins tels que les viandes rouges bien cuisinées, les gibiers et les fromages classiques.

### Service et garde

Servir à 17°C.

Vous pouvez garder ce vin de 3 à 5 ans voire davantage.

