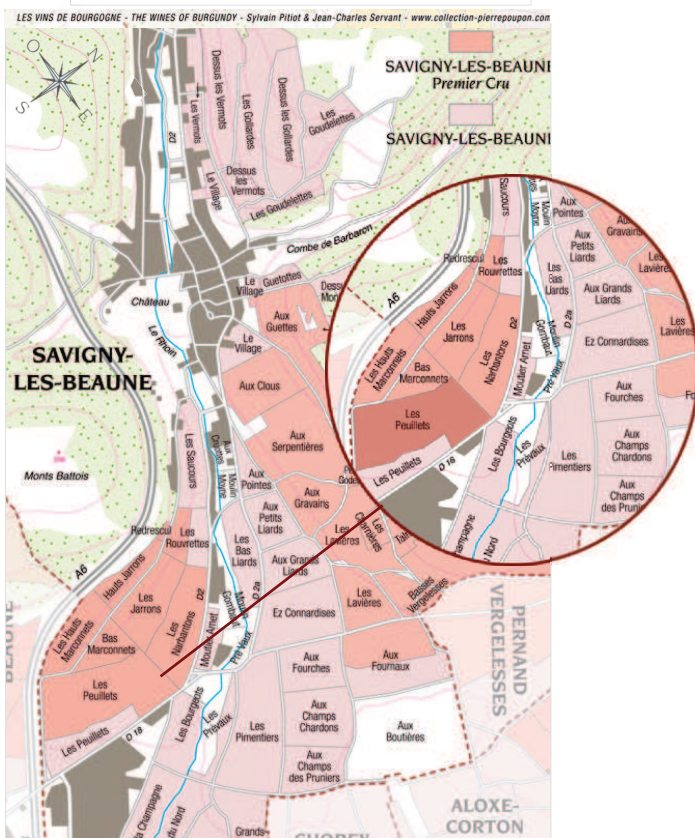
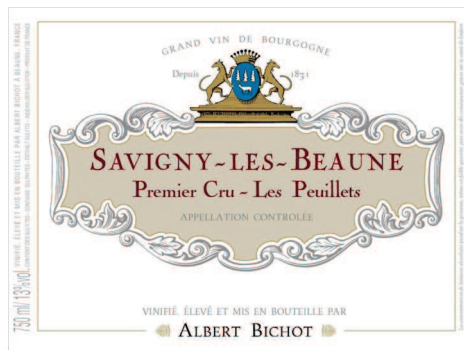


## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU "LES PEUILLETS"



### Côte de Beaune

### 100 % Pinot Noir

### AOC Premier Cru

#### La vigne :

Sols argilo-calcaires à dominante sableuse

#### Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 20 à 28 jours

#### Elevage :

100 % en fûts de chêne  
 15 à 30 % 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-Beune se partage entre la culture du Chardonnay et celle, majoritaire, du Pinot Noir, regroupant 22 climats classés en premier cru dont le fameux climat "Les Peuillets". La parcelle est limitrophe de l'appellation Beaune, à une altitude moyenne de 250 mètres,. Plantée sur des coteaux à faibles pentes et orientée Est, elle repose sur un sol à dominante sableuse et particulièrement drainant.*

### Dégustation

Au nez, les arômes fruités et gourmands de fruits rouges et noirs évoluent vers quelques notes épicées. Une belle matière en bouche laisse la place à une finale complexe sur des notes plus animales et un boisé bien fondu.

### Accords mets/vins

Ce Savigny-Lès-Beune sera 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 entre 16°C et 17°C.

A boire jeune sur le fruit ou à conserver une dizaine d'années pour le laisser évoluer sur un registre plus animal et épicé.