



## Côte de Beaune

## 100 % Chardonnay

## AOC Village

**La vigne :**  
 Sols de nature graveleuse,  
 à dominante calcaire

**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.*

## Dégustation

Notre Savigny-lès-Beaune 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.

## 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.

