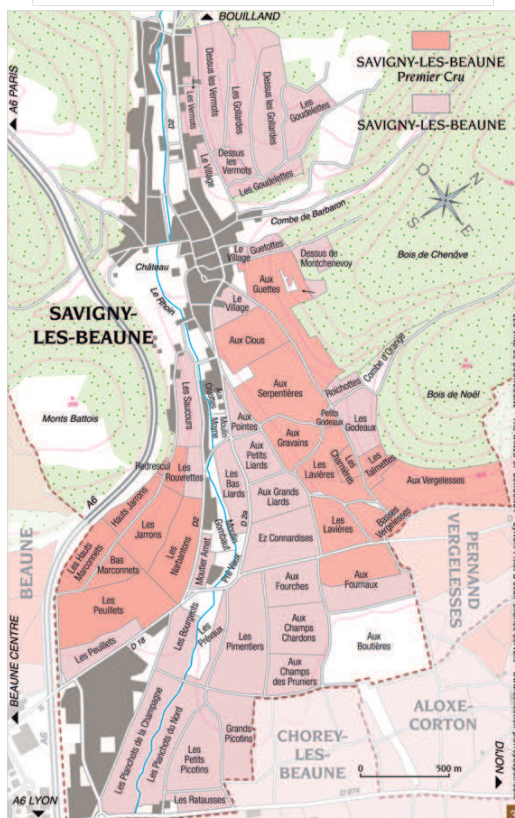
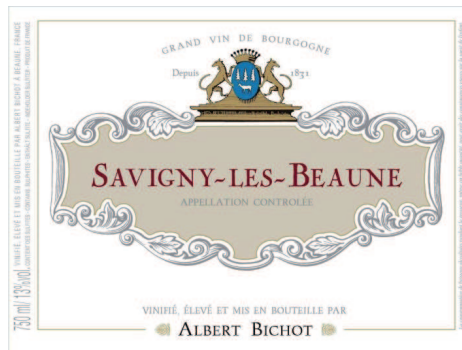


SAVIGNY-LÈS-BEAUNE



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Sols graveleux et argilo-calcaires

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Elevage :

100 % en fûts de chêne
 20 à 25 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Célèbre village vigneron au nord de Beaune, Savigny les Beaune s'étend sur environ 500 hectares de vignes. Les vignes de nos parcelles s'épanouissent sur des sols majoritairement exposés Est Sud-Est, de nature graveleuse ou argilo-calcaire.

Dégustation

Ce Savigny-Lès-Beaune révèle des arômes fruités de baies rouges et noires, telles que la cerise et la mûre, rehaussés par des arômes d'épices douces. Doté d'un joli volume en attaque, ce vin à l'équilibre harmonieux en bouche laisse place à une finale subtile et fruitée.

Accords mets/vins

Il est idéal avec les viandes rouges bien cuisinées, les gibiers et les fromages classiques.

Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 3 et 5 ans voire davantage.