



SAVIGNY-LES-BEAUNE

VIEILLES VIGNES

Les SAVIGNY rouges ont une jolie robe rouge rubis. Leur bouquet est élégant, puissant, marqué par une dominante griotte-cassis-framboise, évoluant vers la fraise et le sous-bois après quelques années. Souples, discrètement tanniques, ils présentent une structure équilibrée et tendre, qui leur donne une image féminine. Les Savigny rouges se développent entre 3 et 10 ans.

COULEUR : rouge

EMBOUTEILLAGE : au domaine

CÉPAGE : pinot noir

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans

DEGRÉ D'ALCOOL (%) : 13

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°

VINIFICATION

Le Savigny est vinifié en cuve ouverte. Après une période de macération, la fermentation durera une semaine sous contrôle de température.

ÉLEVAGE

Le vin est ensuite placé en fûts ou en cuve pour une phase d'élevage d'une durée de 12 à 18 mois selon les millésimes.

ACCORDS METS & VINS

Fromages, Viandes blanches

