

## Savigny les Beaune

Rouge

- ❑ **CEPAGE** : Pinot Noir
- ❑ **PRODUCTION** : 18000-22000 bouteilles
- ❑ **SURFACE** : 5 ha
- ❑ **AGE DU VIGNOBLE** : 40 ans
- ❑ **TERROIR** : Vin issu de plusieurs parcelles en appellation village dont la géographie, la nature du sol et l'exposition très diverses, en font un vin d'une bonne complexité.
- ❑ **ELEVAGE** : 12 mois en barrique.
- ❑ **EXPRESSION** : Ce vin, d'une jolie robe, présente un nez aromatique prédominé par des notes fruitées propres aux Savigny. Subtilement équilibré, la bouche fine est marquée par une dominance de fruits rouges.
- ❑ **GARDE** : Vin de plaisir le Savigny village peut être apprécié après 2 ou 3 années seulement. Sa matière lui confère, néanmoins une certaine garde.
- ❑ **METS** : Escargots de Bourgogne, volailles, veau, agneau et fromages à saveur douce, type : chaource, mont d'or...
- ❑ **TEMPERATURE DE SERVICE** : 12 à 14 °C pour un vin jeune, 14 à 16 °C pour un vin plus mûr.