

## Savigny les Beaune 1<sup>er</sup> cru

Aux Guettes

- ❑ **CEPAGE** : Pinot Noir
  
- ❑ **PRODUCTION** : 7500-8000 bouteilles
  
- ❑ **SURFACE** : 1 ha 48
  
- ❑ **AGE DU VIGNOBLE** : 35 ans
  
- ❑ **TERROIR** : Cru situé en plein coteau, très pentu et exposé plein sud. Le sol peu profond, de nature calcaire, y est peu fertile. C'est donc tout naturellement et assez régulièrement le plus faible rendement du domaine.  
De part son altitude (environ 300 m), ce terroir est un site privilégié pour « guetter » Beaune et sa région, d'où l'étymologie du lieu.
  
- ❑ **ELEVAGE** : 12 mois en barrique – Fût neuf : 25%
  
- ❑ **EXPRESSION** : D'un beau rouge profond, ce vin présente un nez d'une grande droiture, relevé de quelques notes de fruits noirs. La bouche racée s'accompagne de tanins solides mais soyeux et d'un fruité très plaisant.  
Un pinot noir ou le terroir s'exprime pleinement.
  
- ❑ **GARDE** : Très agréable dans sa jeunesse, il a une aptitude incontestable au vieillissement (10-15 ans).
  
- ❑ **METS** : Coq au vin, entrecôte ou côte de bœuf, gibiers à plumes et à poils, époisses, Cîteaux...
  
- ❑ **TEMPERATURE DE SERVICE** : 14 °C