

Savigny les Beaune 1^{er} cru

Aux Gravains

- ❑ **CEPAGE** : Pinot Noir
- ❑ **PRODUCTION** : 5000-5500 bouteilles
- ❑ **SURFACE** : 1 ha 05
- ❑ **AGE DU VIGNOBLE** : 70% 80 ans
30% 20 ans
- ❑ **TERROIR** : Cru situé sur des bas de coteaux à peine prononcés, le sol léger est composé de sédiments mélangés avec une proportion assez importante de graviers. Caractéristique qui donne sa définition au lieu-dit, Gravains – graviers
Exposé sud.
- ❑ **ELEVAGE** : 12 mois en barrique – Fût neuf : 25%
- ❑ **EXPRESSION** : D'un grenat profond, ce vin aux arômes de fruits mûrs, propose un bouquet enivrant. La texture très élégante de ce vin offre une harmonie parfaite entre le fruit et les tanins. Le plus bel équilibre de la gamme.
- ❑ **GARDE** : Charpenté ce vin a un très bon potentiel de garde, 10 ans
- ❑ **METS** : Bœuf bourguignon ou autres viandes en sauce, gibiers à plumes et à poils, fromage, type : Ami du Chambertin...
- ❑ **TEMPERATURE DE SERVICE** : 14 °C