

# SAVIGNY-LES-BEAUNE

*Les Vergelesses Premier cru* —



## VIGNOBLE

**CÉPAGE:** Pinot Noir

**EXPOSITION:** Sud Est en milieu de coteau pour deux parcelles et la troisième se trouve en lisière du bois de Noël.

**SOL:** Argilo-calcaire, graveleux et léger

**SUPERFICIE:** 2 hectares

**AGE MOYEN DES VIGNES:** 40 ans

**PRODUCTION MOYENNE:** 10 000 bouteilles

## VINIFICATION

**VENDANGES:** manuelles et tri.

**VINIFICATIONS:** Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées. Cuvaïson d'environ 15 jours.

**ELEVAGE:** 12 mois en fûts de chêne dont 15% de fûts neufs.

## NOTES DE DÉGUSTATION

*«Couleur rubis. Nez floral composé de notes de fruits rouges, fraise, cassis, et pétales de roses.*

*En bouche, la texture est fine et souple, une belle élégance. En fin de bouche on retrouve quelques notes épicées. Un vin agréable à boire dans sa jeunesse.»*

## ACCORDS METS ET VINS:

poulet rôti, volailles, blanquette ou sauté de veau et fromages doux.

**POTENTIEL DE GARDE:** 3 à 10 ans

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** 16°C

