



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES VERGELESSES PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées.

Cuvaison d'environ 15 jours

ÉLEVAGE: 12 mois en fûts de chêne, dont 15% fûts neufs

DÉGUSTATION

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



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: 10000 bouteilles

