



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES VERGELESSES PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en fûts de chêne, dont 25% fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur pure et légère, un nez invitant et flatteur, délicatement floral, fleur de pommier. La bouche est équilibrée avec des notes de pomme, poire et réglisse, avec une légère minéralité. Une belle longueur en final.

ACCORDS METS ET VINS: Saumon grillé, poulet rôti, crustacés, poisson, fromage de chèvre

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C



VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

EXPOSITION: Sud Est en milieu de coteau

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 0,14 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 10 ans

PRODUCTION MOYENNE: 1000 bouteilles

