



## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

### L'essentiel

On retrouve bien dans ce Savigny-lès-Beaune le style du Domaine. Des notes florales d'une belle finesse montent au nez. La bouche est harmonieuse, puissante, il s'en dégage beaucoup d'équilibre et de plaisir, mais aussi de la fraîcheur et de la longueur. Un vin à laisser vieillir quelques années.

### À la dégustation

- Appellation : Savigny-lès-Beaune
- Région : Côte de Beaune
- Cépage : Chardonnay
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : moyenne +



**Élevage** : pressurage à l'abri de l'air de raisins mûrs (pressoir sous gaz carbonique), rapide et en douceur. Les moûts sont filtrés avant la fermentation alcoolique pour ne faire fermenter que le jus de raisin. Vinifié et élevé en fûts de chêne avec 25% de bois neuf pendant 14 mois. Bâtonnages légers. Élevage long afin d'assurer la stabilité du vin et un bon potentiel de garde.



**Robe** : jaune aux reflets dorés, brillants et limpides.



**Nez** : fleurs blanches, beurre frais, noisettes. Fin et délicatement boisé.



**Bouche** : puissante et parfaitement équilibrée avec une touche d'acidité qui lui donne de la longueur en bouche.



**Accord mets et vin** : poisson en sauce au beurre blanc, jambon Serrano.

**À déguster dans les 3 à 7 ans.**