



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

L'essentiel

Tout ce que l'on attend d'un beau Pinot Noir. Le nez est fruité, avec également une note de suavité évoquant les épices douces. Confirmation en bouche, une trame puissante, longue et remarquablement harmonieuse. Le tout est mis en valeur par une finale précise et élégante. Un cru à laisser vieillir tranquillement.

À la dégustation

- Appellation : Savigny-Lès-Beaune
- Région : Côte de Beaune
- Cépage : Pinot Noir
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : moyenne +



Élevage : élevage en fûts de chêne ayant déjà été utilisés et 25% de fûts neufs environ.



Robe : rouge foncé profond, presque sanguin, où l'on voit la maturité du fruit noir.



Nez : fruits noirs, bigarreaux et mûres sauvages, mêlés aux épices (cannelle et poivre noir). Légèrement fumé, torréfié.



Bouche : puissante et poivrée, les tanins sont souples, mûrs et harmonieux. Ample et ronde sur une finale acidulée qui apporte finesse et légèreté.



Accord mets et vin : lapin rôti ou en sauce, queue de lotte au vin rouge.

À déguster dans les 3 à 15 ans.