

## SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU "AUX GUETTES" 2015

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Savigny-les-Beaune
- · CÉPAGE Pinot Noir

## La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 38 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

## Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 15% neuf
- FûTs Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne



La parcelle « Aux Guettes » est située à mi coteau et doit son nom à sa situation naturelle, au-dessus des parcelles environnantes. En effet, le mot « Guettes » date de l'époque médiévale et désigne les lieux d'où l'on pouvait surveiller le pays et protéger ceux qui empruntaient les routes.

## Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Savigny-les-Beaune 1er Cru "Aux Guettes" 2015 dévoile un nez discret et élégant de fruits noirs et de sous-bois. Vin aérien à la bouche fraîche et élégante.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Viande en sauce gibier à plumes rognons de veau fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°



A BEAUNE - CÔTE-D'OR - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE