



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Chardonnay

TERROIR  
Sols graveleux à dominante calcaire



### PRÉSENTATION

Savigny-Lès-Beaune est un vieux village vigneron typiquement bourguignon, à quelques encablures au nord de Beaune. Aujourd'hui l'appellation se partage entre la culture du Chardonnay et celle, majoritaire, du Pinot Noir (85%). Les reliefs, parfois assez marqués de part et d'autre de la petite rivière le "Rhin", contribuent à la typicité mais aussi à la diversité de ce cru.

Les parcelles à l'origine de ce vin sont majoritairement situées dans le haut des coteaux.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 14 à 15 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet subtil aux notes de fleurs blanches et d'agrumes. Rond et puissant en bouche, il exprime également une belle tension, ce qui le rend très harmonieux. Sa finale fraîche et fruitée est très élégante.

### SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

### ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

