



#### Aire de production

Appellation communale de la Côte de Beaune, en Côte d'Or, récoltée sur les parties délimitées du village de Savigny-Lès-Beaune. Savigny-Lès-Beaune couvre 346,16 hectares dont 138,62 ha en Premier Cru.

#### Origine

Situé au débouché d'une vallée qui offre des paysages parmi les plus attachants de Côte d'Or, le vignoble se présente en forme de V, les Premiers Crus occupants deux coteaux presque face à face. Le versant qui nous intéresse est situé côté Pernand qui offre des vins différents de celui côté Beaune. Le premier versant donnant des vins charpentés et « masculins » alors que le second produit des vins fins, aromatiques et féminins.

#### Cépage

100% Pinot Noir

#### Notes de dégustation

**COULEUR** : Cerise profonde.

**NEZ** : Arômes gourmands de petits fruits rouges (fraise, cerise) mêlés à des notes de violette.

**PALAIS** : Equilibré, fruité et rond avec beaucoup d'élégance.

#### Accords mets et vins

Idéal avec des volailles, une pièce de boeuf et les fromages comme le Chaource, le Cantal, de la Tomme ou du Mont d'Or.

#### Service

15°C

#### Potentiel de garde

4 à 8 ans