



**Producteur :** Domaine Louis Chenu et Filles

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 70.00 \$

---

**Appellation :** Savigny-les-Beaune 1er cru

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Nom du propriétaire :** Louis Chenu, Père & Filles

**Géologie du sol :** Sols graveleux

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

---

**Vinification :** Vinification naturelle sur levures indigènes

**Élevage :** En fût

---

**Aspect visuel :** Couleur cerise

**Aspect gustatif :** Structure soyeuse et veloutée, tout en finesse

**Aspect olfactif :** Fruités et épicés, expressif et élégant

---

**Accord vin et mets :** À déguster entre 15 à 17°C pour accompagner les viandes rouges

**Conservation :** Prêt à boire ou à coucher en cave 10 à 15 ans

---

---

## Le domaine :

Les Lavières tirent leur nom des laves de leur sous-sol qui est recouvert de terres brunes très caillouteuses sur une faible épaisseur (30 cm). Très parfumé, dans son début, ce premier cru le reste en vieillissant, ce qui est typique de cette appellation. Il donne un vin tendre, élégant et plaisant dans sa jeunesse, en raison de sa finesse. Il dégage très tôt de nombreux arômes de fruits rouges et celui de violette. Il reste très soutenu en vieillissant. Il développe avec l'âge un goût de terroir rappelant l'odeur de la pierre à fusil ou de fumé. Il peut se conserver sans problème une quinzaine d'années.