



Producteur : Domaine Louis Chenu et Filles

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 61.10 \$

Appellation : Savigny-lès-Beune

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Géologie du sol : Sablonneux avec cailloutis savigny vie

Âge moyen des vignes : 50 ans

Vinification : Macération à froid d'environ 6 jours. Éraflage à 100%.

Élevage : Élevage en cuve, et quelques fûts sur ce millésime.

Accord vin et mets : Entrées, soupes, salades et patés chauds.

Le domaine :

Ce vin élégant provient de l'assemblage de deux parcelles de pinot noir. Une parcelle située entre Savigny et Chorey les Beaune « les Picotins » sur un sol riche et profond. L'autre parcelle « Les Golardes » située en haut de coteau, exposition plein sud. Ces vignes d'environ 50 ans poussent sur un sol sableux avec cailloutis assez riche en fer où des vignes âgées s'expriment bien.