

Savigny Les Beaune rouge

Savigny Les Beaune

INFORMATION

Appellation : Savigny Les Beaune

Cépage : Pinot noir

Alcool : 13% vol

Certification : HVE3

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Macération pré fermentaire à froid. Levures indigènes.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Pernand Vergelesses

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe rubis, brillante

Nez : Petits fruits noirs et rouges (cerise, cassis, framboise)

Bouche : Souple et fruité, tanins fins, bel équilibre, en rondeur

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14-16°C

Accords mets et vins :
Viandes blanches, fromages doux et poissons grillés

Garde :