

Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Peuillets

AOC, Savigny-lès-Beaune Premier Cru
par Rodolphe Demougeot



Vin rouge, Bourgogne, France

Aromatique et souple

Vin fruité aux tannins souples et relevés, peut accompagner des plats à base de viande rouge ou des fromages à pâte molle.

Caractéristiques

- Vendanges manuelles dans des petites caisses
- Élevage en fût durant 12 mois
- Élevage en cuve durant 3 mois
- Mise en bouteille selon le calendrier lunaire

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis léger et translucide
- **Nez:** notes d'épices et de fruits mûrs
- **Bouche:** fruité, dense et soyeux



100% Pinot Noir



Argile et calcaire



10-15 ans



14-16°C



13%



Viande rouge | Charcuterie
Volaille | Fromage crémeux

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com