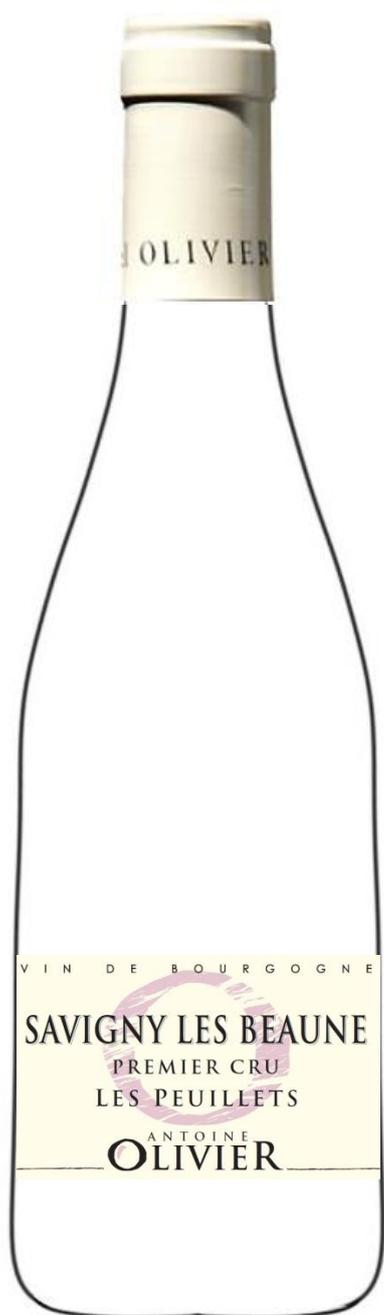




## Savigny-lès-Beaune 1<sup>er</sup> Cru Les Peuillets



### VIGNOBLE

#### Appellation

Savigny-lès-Beaune

#### Cépage

100% Pinot Noir

#### Terroir

Sol argilo calcaire

#### Age moyen

60 ans

### PRATIQUES VITI-VINICOLES

#### Méthode culturale

Culture selon des méthodes ancestrales, sans désherbage chimique ni produit de synthèse. Vendanges manuelles, transport des raisins en petites caisses, tri sur table systématique à réception.

#### Vinification & élevage

Fermentation longue en cuve inox thermo-régulée. Peu de pigeage, travail en douceur pour une extraction douce. 12 mois en futs de chêne, finale en cuve 4 à 6 mois. 1/3 neufs, 1/3, 1 vin, 1/3, 2 vins. Mise en bouteille à la propriété. Sans collage ni filtration.

### LE SAVIGNY-LES-BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU

**Aspect :** Robe rubis sombre

**Nez :** Puissant, fruits rouges et noirs

**Bouche :** Riche, généreuse, belle présence tannique

**Harmonie Mets et vins :** viandes en sauce, fromages

**Température de Service :** 16 à 18°C

**Conservation :** 8 à 10 ans

« Savigny produit des vins parmi les plus fins de la côte de Beaune. Cette vieille vigne donne des vins riches, souples et élégants, à boire jeunes. On y retrouve toutes les qualités des grands bourgognes rouges, arômes, finesse, élégance et structure en bouche. »

☎ 03.80.20.61.35

@ contact@antoineolivier.wine

🖱 www.antoineolivier.wine

✉ 3 bis Route de Chassagne - 21590 Santenay

🏠 5 Rue Gaudin – 21590 Santenay