Domaine Dubois

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Savigny-Lès-Beaune



CEPAGE:

Pinot Noir

COULEUR:

Rouge

TERROIR:

Sol argilo calcaire avec dominance de calcaire et une texture graveleuse ou pierreuse. Les sols de Savigny sont des terres légères et peu fertiles, qui présentent les conditions optimales pour faire d'excellents vins. Notre Savigny est récolté sur les parcelles des Golardes et des Planchots.

ELEVAGE:

Le vin passe 12 mois de sa vie en fût de chêne dont un tiers de fûts neufs, pour lui donner le tanin nécessaire. Le vin reste 15 mois en cave avant la mise en bouteilles.

CARACTÈRE:

Ce vin possède une robe d'une belle intensité. Le bouquet est marqué par une dominante de fruits noirs et rouges tels que la griotte et le cassis. C'est un vin fin, souple, discrètement tannique. Sa structure légère et déliée lui donne une image féminine.

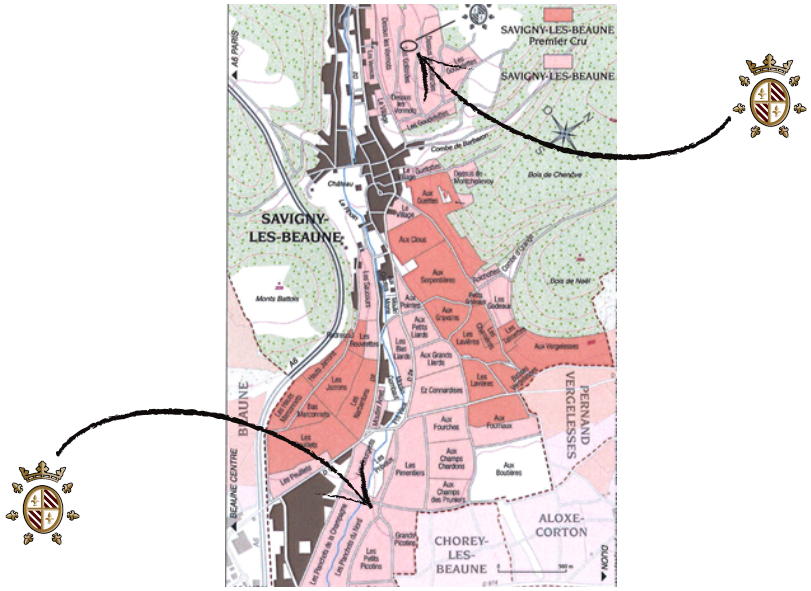
15 à 16°C avec carafage possible sur un vin jeune

ACCORDS METS&VINS:

Généralement, les Savigny-Lès-Beaune accompagnent parfaitement toutes les cuisines. Une pièce de boeuf, une volaille rôtie ou encore des fromages à saveur douce tels que le reblochon ou le comté.

CONSERVATION:

A consommer dès ses 3 ans et peut se garder jusqu'à 10 ans selon les millésimes.



Domaine R. DUBOIS & Fils 7 Route de Nuits-Saint Georges 21700 PREMEAUX -PRISSEY
Tél 03 80 62 30 61 Fax 03 80 61 24 07 Email : contact@domaine-dubois.com