



**BOUCHARD AÎNÉ & FILS**  
BEAUNE - FRANCE

## SAVIGNY-LES-BEAUNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*La maison Bouchard Aîné & Fils élabore des vins depuis plus de 250 ans avec la recherche constante de la perfection dans la qualité, l'authenticité dans le style, le prestige dans le nom.*

### CATÉGORIE

Appellation communale, de la Côte de Beaune, récoltée sur les parties délimitées du village de Savigny-Lès-Beaune. Savigny-Lès-Beaune couvre 383 hectares dont 144 sont classés en 1<sup>er</sup> Cru et 10% en blanc.

### LE VIN

Cépage : 100% Pinot Noir

### VINIFICATION/ELEVAGE

Vinification en foudre de bois suivi d'un élevage de 14 à 16 mois en fûts dont 20% de fûts neufs.

### DEGUSTATION

*Visuel* : Rouge cerise.

*Olfactif* : Domaine griotte-cassis-framboise.

*Gustatif* : Souple et discrètement tannique, peu acide. Les tanins sont souples et enrobés, en général ce sont des vins de plaisir qui s'ouvrent rapidement.

### A TABLE

Température de service entre 15°C et 16°C.

Viandes rouges et blanches, éviter les sauces trop fortes qui cacheront la finesse de sa structure.

### GARDE

8 ans et plus

