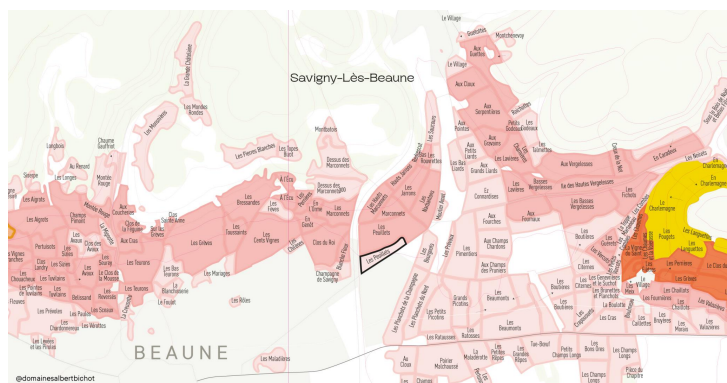




BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Pinot Noir

TERROIR

Ler- og kalkholdige sandjordbund

PRÆSENTATION

Savigny-Les-Beaune er en gammel typisk bourgognisk vingård landsby, et stenkast nord for Beaune. I dag deles betegnelsen mellem dyrkning af Chardonnay og den dominerende Pinot Noir (85%) og har 22 Premier Crus, herunder den berømte "Peuillots" klima. Marken ligger ved siden af Beaune-betegnelsen, vendt mod øst, i en gennemsnitlig højde af 250 meter på en let skrånende skråning.

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer ved ankomst til vinkælderen.
Gæring og maceration i temperaturkontrollerede trætanke i 3 til 4 uger.
Aldring på egetræsfade (20 til 30% nye fade) i 14 til 16 måneder.

SMAGNING

Buketten byder på lækre aromaer af røde og sorte frugter (kirsebær, solbær, hindbær...) og krydderier. På ganen har denne vin en smuk struktur understøttet af fine tanniner. Eftersmagen, præget af mere animalske noter og en velintegreret træagtig smag, er vedvarende.

SERVERING

Server ved 15-16°C.
Holdbarhed: 3 til 5 år og mere.

MADPARRINGER

Kød og hvide og røde saucer
Moderat stærke oste
Ideel opskrift: Svinemørbrad, sennepsflødesauce

ANERKENDELSE

Wine Spectator: 91/100 (2020)
Wine Spectator: 90/100 (2019)
Wine Enthusiast: 92/100 (2018)

