LOUIS JADOT

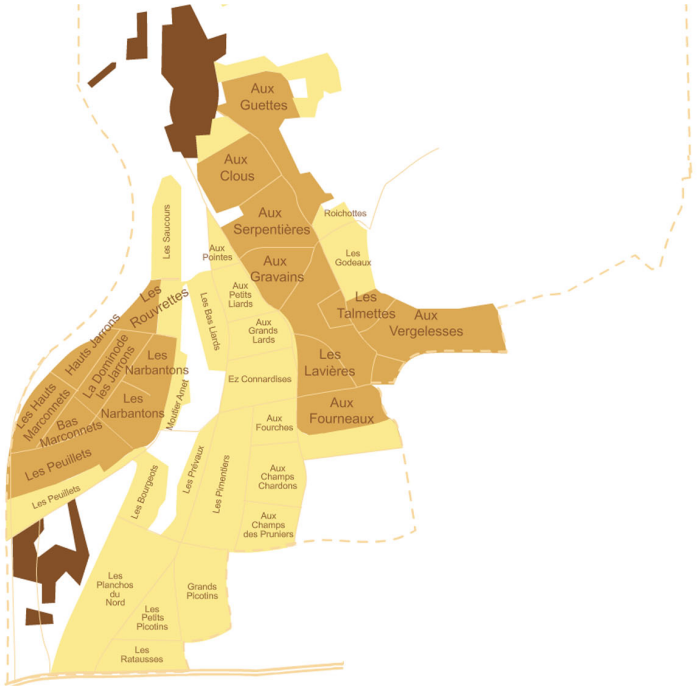
# Savigny-lès-Beaune
# Hauts-Jarrons

Côte de Beaune

Premier Cru

Blanc

100% Chardonnay




## Situation

Savigny les Beaune est un village vigneron par excellence, au Nord et adjacent de Beaune.

## Caractéristiques

Le vignoble a une exposition Sud / Sud-Est, Est et Nord -Est. Il est situé entre 220 et 360 m d'altitude.
Les sols calcaires sont graveleux ou pierreux, légers et peu fertiles.
Situé sur le Mont-Battois, exposé au Nord Est, le premier cru "Les Hauts Jarrons" repose sur un sol sablonneux et légèrement caillouteux.

## Vinification

Le Savigny 1er Cru "Hauts Jarrons" est vinifié en fûts de chêne puis vieilli en fûts pendant environ 15-17 mois.

## Dégustation / Accords mets-vin

Le Savigny les Beaune 1er Cru "Les Hauts Jarrons" est un vin assez gras qui possède des arômes de chairs de fruits blancs, de fleurs blanches. C'est un vin dont la rondeur et la vivacité sont parfaitement équilibrées.

Il sera le compagnon idéal des viandes blanches fines ou poissons en sauce, pâtés chauds, terrines ou fromages pas trop forts. Nous vous le conseillons particulièrement sur des filets de rougets tout simplement poêlés.

## Conservation

Ce vin se conservera 8 à 12 ans selon les millésimes et les conditions de conservation.