LOUIS JADOT

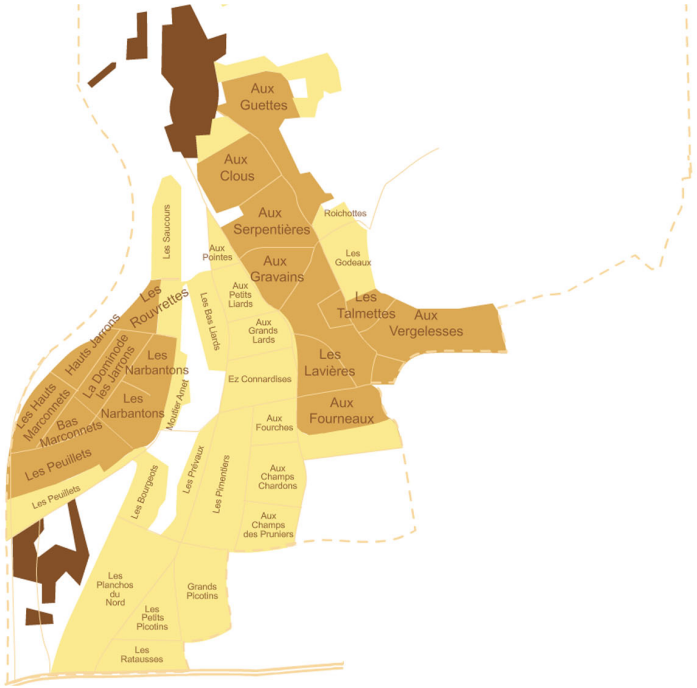
Savigny-Lès-Beaune Premier Cru

Côte de Beaune

Premier Cru

Blanc

100% chardonnay



Situation

Le village de Savigny-les-Beaune se situe entre Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, au nord de la côte de Beaune.

Caractéristiques

Ce village produit plus de vins rouges que de vins blancs.
Ce premier cru provient d'un assemblage des parcelles les plus représentatives de l'appellation : Hauts Jarrons, Guettes, Vergelesses.

Vinification

Les raisins sont pressés puis ils fermentent en cuve pendant environ trois semaines.Ils sont élevés en fûts de chêne de Bourgogne pendant environs 15 mois avant d'être mis en bouteille.

Dégustation / Accords mets-vin

Les Savigny blancs sont des vins qui présentent beaucoup de charme avec des parfums de fleurs blanches et plus particulièrement de chèvrefeuille. Ils montrent une belle minéralité et une bonne persistance en bouche.
Ce vin se marie bien avec des terrines, de la volaille et les fromages à pâte pressée cuite.

Conservation

Le Savigny premier cru blanc pourra se conserver aisément entre 5 et 10 ans en fonction des conditions de température et d'humidité.