

SAVIGNY LES BEAUNE 2017

Production : 1 500 bouteilles.

Vinification et élevage : dans une cuve en bois de 2 tonnes puis dans 5 fûts de chêne dont 2 fûts neufs.

Mise en bouteilles : janvier 2018 après 15 mois d'élevage.

Dégustation : une belle maturité dans ce Savigny sur un millésime plutôt réputé acide, ce qui en fait un vin long et soyeux.

Potentiel de vieillissement : 15 ans à partir de maintenant.

A déguster de préférence avec du veau ou bœuf braisé.