

## SAVIGNY LES BEAUNE 1<sup>er</sup> Cru « Les Vergelesses »

Les Vergelesses : Ce nom est dû à la proximité de la voie romaine dite « de Beaune à Vergy ». C'est un nom composé de deux mots : Vergy et lesse (là-haut). Ce qui pourrait signifier que ces parcelles bordent la voie qui monte là-haut, à Vergy...

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés à la main puis pressé avec une presse pneumatique. L'ensemble des fermentations se font en en fût de chêne français. L'élevage dure environ 10 mois avec 40% de fût neuf.

### DÉGUSTATION

ROBE	Or pale aux reflets verts et d'une belle brillance
NEZ	Très élégant et vif aux arômes fruité et floral.
BOUCHE	L'attaque en bouche est souple et agréable. Le milieu de bouche est franc et équilibré, belle minéralité, une acidité vive et salivante, le tout relevé de nuances toastées en fin de bouche.
ACCORDS	Apéritif, coquillages et crustacés, poissons, viandes blanches grillées et rôties.
TEMPERATURE	12°C / 14°C
GARDE	Entre 5 et 8 ans

