

Jaffelin

À BEAUNE DEPUIS 1816

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1^{er} Cru « Les Vergelesses »

Savigny-Les-Beaune est situé entre la montagne de Corton et Beaune

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

CÉPAGE

Pinot Noir

VINIFICATION

Vieilli 18 mois en fût de chêne français dont 25% de fût neuf

TASTING

ROBE

Une élégante couleur rubis

NEZ

Un bouquet sur les fruits rouges et noirs (cassis, cerise, framboise) et sur les fleurs (violette).

BOUCHE

Un vin ample avec des tannins discrets et une touche fruité. Vous pouvez également retrouver un arôme de griotte.

ACCORDS

Bœuf, volaille et fromage à pâte molle.

TEMPERATURE

14°C / 15°C

GARDE

Entre 5 et 10 ans.

