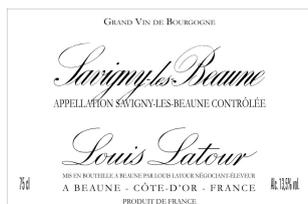


SAVIGNY-LES-BEAUNE



Situadas justo debajo de la colina de Beaune, las zonas vitícolas de Savigny-les-Beaune se dividen en dos áreas. La primera está en el sur adyacente a Beaune, y la otra se encuentra en el extremo norte.

Productor:	Louis Latour
Denominación:	Savigny-les-Beaune
Origen:	Francia / Borgoña / Côte de Beaune
Graduación:	13,5 °
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Pinot Noir 100%
Edad del viñedo:	30 años
Suelo:	Arcilloso-calcareo con gran proporción de hierro
Rendimiento por hectárea:	45 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional
Crianza:	10-12 meses
Tipo de barrica:	roble francés, 10% nueva
Temperatura de servicio:	14-15°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, quesos curados

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo, con tonos granates. El Savigny-lès-Beaune tiene una nariz intensa que recuerda a los aromas de fresa salvaje, cereza, café y especias.

La boca es potente con cierta frescura, con notas de regaliz y cassis. Magnífico final tánico.