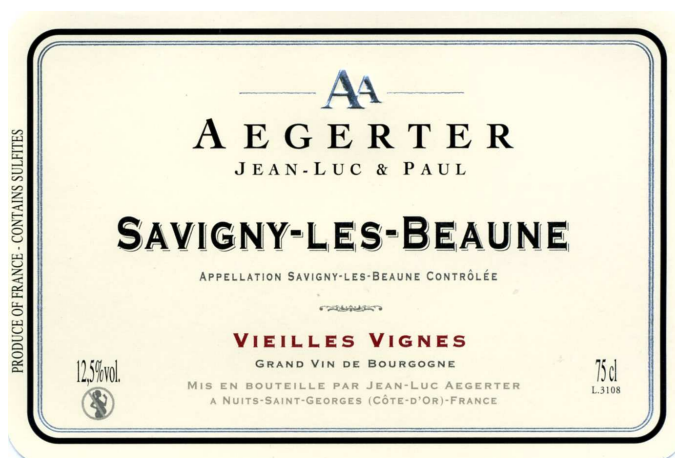


— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

Savigny les Beaune 2008 Vieilles Vignes

100% PINOT NOIR



LIEU DE PRODUCTION : Situé à côté du village d'Aloxe Corton, le village de Savigny les Beaune s'étend sur une surface importante. Le sous-sol est tantôt marneux, tantôt sablonneux (alluvions du Roin).

QUANTITE : 6 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Robe rubis-bigarreau aux reflets bleutés. Nez joliment épicé, dévoilant des notes de fruits bien mûrs (framboise), non dénué de finesse. Bouche fruitée, tendre et souple, marquée par des tanins gras, purs et enrobés. Finale équilibrée, d'une bonne longueur. Vin gourmand par sa texture suave et fruitée.

PLATS CONSEILLES : Le Savigny les Beaune Vieilles Vignes accompagnera particulièrement bien un Jambon persillé, une Andouillette dijonnaise, un filet de Sole ou des fromages de type Comté ou Saint-Nectaire.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16 / 18 °C.

APOGEE : 2013

GROWING AREA: Located next to the village of Aloxe Corton, the village of Savigny les Beaune extends on a wide area. The subsoil is either marly or sandy (alluvial soils of the Roin).

QUANTITY: 6,000 bottles per year.

TASTING NOTES: A ruby-cherry color with blue tints. A very delicate spicy nose revealing notes of ripe fruit (raspberry). A full-bodied wine with a fruity flavor, tender and supple, marked by thick, pure and plump tannins. A balanced final, with a good length. A tasty wine with its mellow and fruity texture.

RECOMMENDED DISHES: Savigny les Beaune Vieilles Vignes will be a particularly good wine to drink with parsley marbled ham, an andouillette dijonnaise (Dijon sausage), a filet of sole or Comté or Saint-Nectaire cheese.

SERVE AT: 16 / 18 °C.

APOGEE : 2013