

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants

## Savigny-lès-Beaune

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Pinot Noir

**SOL:** Calcaire et sablonneux

**APPELLATION:** Entre les coteaux de Beaune et la montagne de Corton, Savigny-lès-Beaune s'étend sur près de 375ha dont 142ha en premier cru.

#### **Le Saviez-Vous ?**

*Savigny-lès-Beaune doit son nom au latin « Silv-in-iacus » signifiant « le pays des bois ». En effet, le village est recouvert par plus de 2000 hectares de forêts.*

### LE SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES:** Les raisins sont coupés et triés à la main.

**VINIFICATION:** Les raisins sont égrappés puis placés entre 2 et 4 jours en cuve inox pour la macération préfermentaire. La vinification se fait en cuve.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en fûts de chêne, dont 50% de fûts neufs pendant 8 à 10 mois.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DEGUSTATION:** Une robe élégante d'un rubis brillant.

Un nez avec beaucoup de petits fruits rouges .

Un vin de grande fraîcheur avec une finale en bouche est plutôt riche avec une fine touche de boisé.

**ACCORDS METS ET VINS:** Œufs en meurette, Porc noir de Bigorre grillé.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 15°C et 16°C

**POTENTIEL DE GARDE:** 3 à 5 ans

*Commentaires réalisés par Fabrice Sommier Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007*

### RÉCOMPENSES

2018: 16,5/20 - Jancis Robinson

2017: 16/20 - Jancis Robinson

2015: 16/20 - Jancis Robinson

89 pts - Wine Enthusiast

