



DOMAINE ARNOUX  
*Vignerons*

## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU « LES GUETTES »

Superficie	29 ares
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	1980
Exposition	plein sud
Altitude	300 mètres
Terroirs	sol calcaire, graveleux et pierreux
Vendanges	manuelles
Vinifications	Pré-fermentaire à froid. Une vingtaine de jours de cuvaison, avec légers pigeages et remontages. Levures indigènes.
Elevage	12 mois en fûts puis 3 à 4 mois en cuves. Environ 15 à 20% de fûts neufs en fonction des années

### Dégustation

#### ROBE

robe intense, couleur rubis

#### NEZ

marqué par des arômes de petits fruits rouges et noirs croquants, évoluant vers des notes de sous-bois après quelques années en bouteilles

#### BOUCHE

une bouche dense et puissante, doté d'une grande finesse et d'une belle complexité aromatique. Un vin velouté et soyeux, avec des tannins fins et fondus, ainsi qu'une belle longueur en bouche.

### Service

#### TEMPS DE GARDE

4 à 10 ans

#### TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16°C

#### ACCORDS METS ET VINS

s'accompagne avec de nombreuses viandes rouges et blanches en sauce ou rôties, comme un gigot d'agneau, une côte de veau, une belle pièce de bœuf ou une poularde farcie. Des gibiers à plumes ou des fromages affinés.