



DOMAINE ARNOUX
Vignerons

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1^{ER} CRU « LES PEUILLETS »

Superficie	34 ares
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	1986
Exposition	sud-est
Altitude	200 mètres
Terroirs	sol calcaire à nuances sableuses
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

pourpre et profonde

NEZ

fruité et gourmand, avec des arômes de fruits rouges et noirs, de griottes, ainsi que des notes légèrement épicées

BOUCHE

attaque avec de la fraîcheur, puis se révèle sous une belle puissance, des tanins soyeux, de la matière et une finale généreuse. Sa rondeur et son équilibre lui permettent de conserver tout son fruit et son caractère même après quelques années de garde.

Service

TEMPS DE GARDE

4 à 10 ans

TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16°C

ACCORDS METS ET VINS

s'apprécie avec des mets fins tels que des viandes rouges en sauce ou des gibiers, des volailles sauce crémée, une poêlée de champignons ou des fromages aux saveurs douces du type chource, brie de Meaux ou reblochon.