VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE
ARNOUX
VIGNERONS

À CHOREY-LÈS-BEAUNE, CÔTE D'OR, FRANCE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU « LES VERGELESSES »

Superficie	27 ares
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	1965
Exposition	sud-est
Altitude	320 mètres
Terroirs	sol argilo-calcaire, graveleux et léger
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

rubis et profonde

NEZ

concentré et charmeur, avec des arômes de fruits noirs mûrs

BOUCHE

structure charpentée alliant caractère et puissance. Il est bâti pour une longue et excellente garde, au cours de laquelle il obtiendra une grande finesse. Sa bouche est riche et dense, avec une texture élégante. Un vin de terroir, qui se caractérise par une persistance en bouche digne d'un grand vin.

Service

TEMPS DE GARDE

4 à 10 ans

TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16°C

ACCORDS METS ET VINS

s'apprécie 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.

Domaine Arnoux Père et Fils - 5, rue de Ley - 21200 Chorey-lès-Beaune - tel. +33 (0)3 80 22 57 98
contact@domaine-arnoux.com - www.domaine-arnoux.com