



DOMAINE ARNOUX  
*Vignerons*

## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

Superficie	4 hectares
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	1965 -2002
Exposition	sud-est
Terroirs	sols argileux et caillouteux, calcaire brun-rouge
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 10% de fûts neufs

### Dégustation

#### ROBE

rouge rubis profond

#### NEZ

bouquet porté sur les petits fruits rouges et noirs tels que la cerise, la framboise et le cassis. Egalement marqué par des notes épicées comme le poivre noir.

#### BOUCHE

discrètement tannique et toujours bâti d'une grande finesse. Avec de la rondeur et du volume, il préserve son fruit avec élégance. Vin d'une belle harmonie avec une structure ample et déliée.

### Service

#### TEMPS DE GARDE

2 à 6 ans

#### TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16°C

#### ACCORDS METS ET VINS

accompagne volontier de la cuisine traditionnelle comme les œufs en meurettes ou un coq au vin, mais encore de nombreuses viandes comme une gouteuse pièce de bœuf, des volailles rôties ou du gibier. Mais encore de la cuisine épicée ou un bon plateau de fromages.