



DOMAINE ARNOUX  
*Vignerons*

## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE « LES PICOTINS »

Superficie	37 ares
Cépage	Chardonnay
Année de plantation	1988
Exposition	Sud / sud-ouest
Terroirs	sol calcaire, graveleux et léger
Vendanges	manuelles
Vinifications	Pré-fermentaire à froid. Débourage, puis fermentation alcoolique - levures indigènes.
Elevage	10 mois en fûts - environ 10% de fûts neufs

### Dégustation

#### ROBE

or à reflets émeraude

#### NEZ

floral avec des accents beurrés et briochés, quelques notes d'agrumes et une pointe de minéralité

#### BOUCHE

attaque franche, où s'exprime un gras persistant. Le passage en fûts lui apporte une certaine structure, onctueuse et harmonieuse.

### Service

#### TEMPS DE GARDE

2 à 8 ans

#### TEMPERATURE DE SERVICE

entre 12 et 14°C

#### ACCORDS METS ET VINS

se marie à merveille avec des poissons d'eau douce en sauce blanche, des cassolettes de fruits de mers, des pâtés chauds ou des terrines, du comté ou un gruyère.