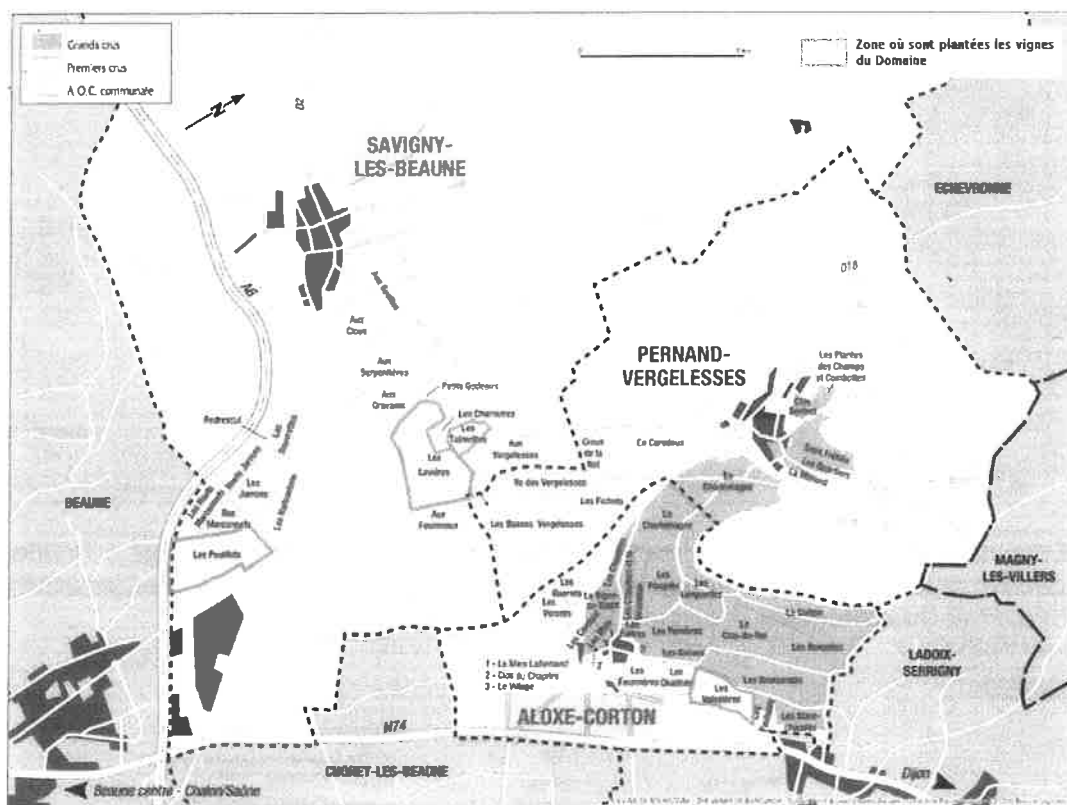


En Côte de Beaune, toutes les appellations communales (villages) existent en blanc (exclusivement élaboré à base de Chardonnay) et en rouge (exclusivement élaboré avec du Pinot Noir) à l'exception de Pommard et de Volnay qui ne produisent que des vins rouges. (Consulter la rubrique "cépage")

Savigny les Beaune & Aloxe Corton



Le Domaine produit des vins sur les appellations suivantes :

- Aloxe Corton 1^{er} Cru – Les Valozières
- Savigny les Beaune 1^{er} Cru – Les Talmettes
- Savigny les Beaune 1^{er} Cru – Les Lavières
- Savigny les Beaune 1^{er} Cru – Les Peuillets

Savigny les Beaune est un des plus importants villages plantés en Côte d'Or. Le vignoble est situé au fond d'une combe de chaque côté d'une petite rivière, le Rhoin, bénéficie d'un terroir et d'une exposition très divers. Il compte 17 climats classés en Premiers Crus et comporte également 60 ha plantés en AOC régionales.

Les Savigny sont issus du Pinot noir, pour des vins rouges ont également droit à l'appellation Côte-de-Beaune-Villages. Quant aux vins blancs issus du Chardonnay, ils sont frais et typés.

L'appellation « Aloxe Corton » est située à l'extrémité Nord de la Côte de Beaune, à 25 km au Sud de Dijon. Les grands vins blancs sont issus du cépage Chardonnay alors que les rouges sont élaborés à partir du Pinot Noir. Les blancs sont cependant très rares mais d'une superbe finesse.