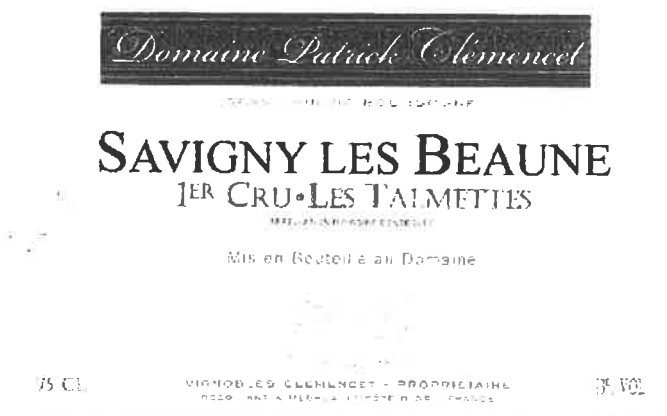


Savigny les Beaune 1er Cru blanc – Les Talmettes : 6 bouteilles



Cépage : Chardonnay

Dégustation : Une couleur paille, mais quel nez ! Du bois grillé, du café, un fruit entier dominé par le fût. La bouche chante la même partition. Attire la sympathie en raison de sa personnalité indéniable.

Conservation : 2 à 3 ans de garde.

Accord Mets-Vins : Avec un saumon fumé à l'aneth.

Savigny les Beaune 1er Cru Rouge – Les Lavières : 9 bouteilles



Cépage : Pinot Noir

Dégustation : Nez de pruneau, de framboise très mûre, il oblique vers le chêne et la cannelle. Il possède de la structure et du fond qui lui donne la garantie d'un certain vieillissement.

Conservation : Dans 5 ans, il sera passionnant.

Accord Mets-Vins : A déguster sur un Epoisses.