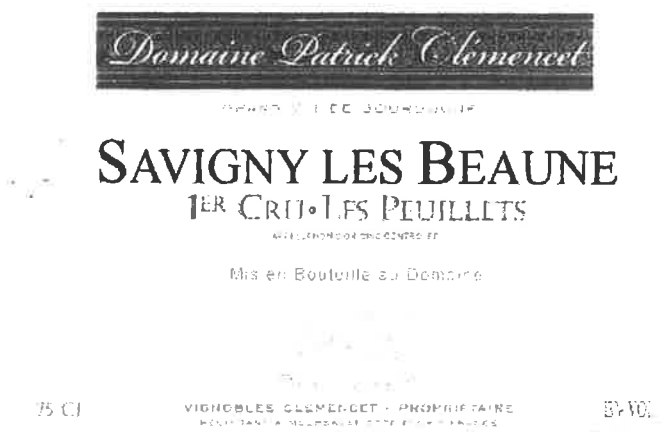


Savigny les Beaune 1er Cru Rouge – Les Peuillets : 5 bouteilles



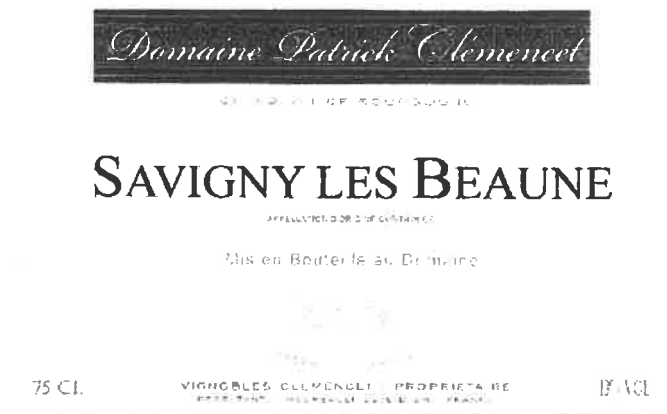
Cépages : Pinot Noir

Dégustation : Robe brunie, bouquet fumé, évoluant vers le cuir et le café. Riche en alcool, puissant et tannique, ce vin possède beaucoup de classe.

Conservation : Se bonifiera avec les années.

Accord Mets-Vins : Embellira un poulet sauté aux morilles.

Savigny les Beaune Rouge : 42 bouteilles & Savigny les Beaune Blanc : 9 bouteilles



Cépages : Pinot Noir

Dégustation : Robe rubis sombre brillant. Très beau nez expressif de fruits rouges mûrs et compotés. Bouche savoureuse et ronde toute dédiée au plaisir et au bonheur. Tanins fins et veloutés, fruité intense aux notes confiturées. Ensemble frais et équilibré offrant un Savigny racé et élégant.

Conservation : A garder en cave 3 à 4 ans.

Accord Mets-Vins : Sur un ris de veau braisé, canette aux cerises.