



Savigny-les-Beaune

Les Grands Liards



Selon le dicton, les vins de Savigny-les-Beaune sont « théologiques, nourrissants et morbifuges ».

Savigny-les-Beaune Les Grands Liards est un vin souple, avec beaucoup de fraîcheur.

Cépage : 100 % Pinot Noir

Couleur : Rouge

Surface : 0,54 ha

Potentiel de garde : 4 à 5 ans

Température de service : 15 - 16 °C

Terroir :

Le sol de cette parcelle est calcaire, argileux et caillouteux. Elle est exposée plein sud, sur une légère pente.

Caractère du vin :

Le nez est expressif, légèrement sauvage, avec des notes de fruits rouges (framboise). En bouche, on retrouve les arômes de fruits rouges et quelques notes épicées, ainsi que de la rondeur associée à une jolie vivacité. Les tanins sont présents, mais assez fondus. C'est un vin souple avec beaucoup de fraîcheur.

Association gastronomique :

A servir avec de la viande, comme du boeuf ou du veau, et certains fromages.

Patrick Favillier