



## Savigny-les-Beaune AC 1er cru "Clos des Guettes", A. Barolet 2014



**Région viticole**

France, Bourgogne

**Cépage(s)**

Pinot Noir

**Notes de dégustation**

Apparence

Belle robe rouge carmin.

Nez

Fruité élégant rappelant la cerise et la framboise.

Palais

Jolie structure avec des tannins bien intégrés, Bonne concentration des arômes en harmonie avec le corps vineux.

Finale

Équilibrée et typée.

**Vin et mets**

Charcuterie, viandes blanches, viandes rouges, poissons à la provençale, araignée de mer au court-bouillon, plateau de fromages.

**Température de service**

14 - 18° C

**Garde**

3 - 8 ans

**Teneur en alcool**

13,5% vol.

**Emballage**

Carton de 6 unités

**Terroir**

Calcaire, marne et argile

**Vinification**

Les raisins sont égrappés, et légèrement écrasés. La fermentation alcoolique s'effectue à température contrôlée (25 à 30 °C). Afin d'extraire une couleur et des tannins optimaux des remontages réguliers sont effectués. Après la fermentation alcoolique (entre 5 et 10 jours), le moût est pressé. Le jeune vin est ensuite transvasé en barriques pour la fermentation malo-lactique durant plusieurs mois. La vinification se termine par un élevage en barriques de plusieurs mois.

**Distinction(s) & revue de presse**

**Maîtres Conseils en Vins de France, 2006 - Médaille d'Or**