



65⁵⁰\$



MAISON ALBERT BICHOT – Domaine du Pavillon Savigny Les Beaune Les Picotins – 2020 BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14567665

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
Savigny-lès-Beaune

CÉPAGE
100% Pinot Noir

ALCOOL
13,5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Bourgogne, Côte de Beaune

TYPE DE SOL
Sols graveleux et argilo-calcaires

CARACTÉRISTIQUE

Terroir dont l'origine a été fortement influencée par les combes de Savigny-Les-Beaune et Pernand Vergelesses.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
2018

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification en cuves coniques de chêne thermorégulées de 18 à 25 jours. Elevage en fûts de chêne avec 20% de fûts neufs, de 14 à 16 mois.

SPÉCIFICITÉS –
Produit Bio

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Ce Savigny-Lès-Beaune révèle des arômes fruités de baies rouges et noires, telles que la cerise et la mûre, rehaussés par des arômes d'épices douces.

GUSTATIF

Doté d'un joli volume en attaque, ce vin à l'équilibre harmonieux en bouche laisse place à une finale gourmande et un fruité croquant.

ACCOMPAGNEMENT

Il est idéal avec les viandes rouges bien cuisinées, les gibiers et les fromages classiques.

TEMPS DE GARDE

A boire dès maintenant ou à garder entre 3 et 5 ans, voire davantage.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

15°C – 17°C