

# SAVIGNY-LES-BEAUNE 1<sup>er</sup> Cru

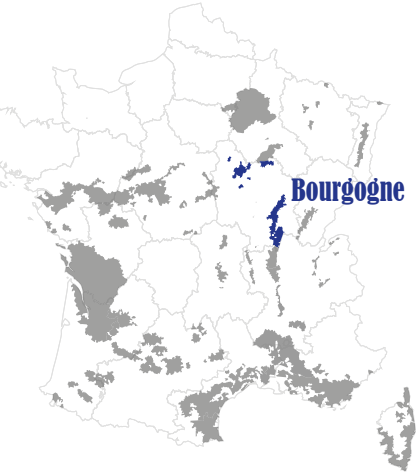
## AOC Rouge

Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Situé entre la Montagne de Corton et Beaune, le vignoble de Savigny-lès-Beaune est ancien et compte 22 climats en 1er crus. Il offre des 1er crus fins et gourmands.

DEPUIS 1848

**DUFOULEUR PÈRE & FILS**

FRANCE



### CEPAGES :

100% Pinot Noir.



### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

**Robe** : cerise profonde à grenat.

**Nez** : épanoui sur les petits fruits noirs et rouge ainsi que sur les fleurs (violette).

**Bouche** : ronde et équilibrée avec des arômes de griotte, d'épices et de sous-bois.



### HARMONIE METS/VINS :

Ce vin accompagnera une pièce de bœuf, du foie gras poêlé et des fromages comme le chaource, le brie de Meaux ou une tomme.

Servir idéalement à une température entre 14 et 18°C.



### POTENTIEL DE GARDE :

8 à 10 ans.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – [www.henri-maire.fr](http://www.henri-maire.fr)

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Janvier 2026.