



Photo non contractuelle

Appellation Savigny les Beaune
Climat, Cuvée /
Domaine, Maison Guyot Jeanne-Adélaïde

Région Bourgogne
Sous-Région Côte de Nuits

Viticulteur Récoltant
Agriculture Raisonnée

Cépage(s) 100% Pinot noir
Vendanges Manuelles
Vinification Traditionnelle
Elevage 9 à 12 mois en fûts de chêne

Degré d'alcool 13 %
Temps de garde 3 à 10 ans
Température de service 15 à 16°C

Robe Rubis
Nez, Bouche Fruits rouges, Cerise-Griotte, Minéralité
Caractère du vin Assez puissant
Longueur en bouche Importante

Accords Mets/vin



Apéritif /
Entrée chaude ou froide Terrine de canard au foie gras
Poisson, Fruits de mer /
Viande blanche, Volaille Côtelettes d'agneau
Viande rouge, Gibier Cailles farcies
Plat principal Tourte à la viande
Fromage /
Dessert /