

Savigny les Beaune AOC, Remoissenet Père & Fils



Entre Aloxe-Corton et Beaune, les parcelles de Savigny que possède la Maison Remoissenet, offrent à peine 1.500 bouteilles. Le vin est élevé en fût (cinq).

Encépagement: pinot noir

Dégustation: Le nez est puissant, doté d'agréables notes de fruits mûrs (griotte) sur fond épicé. Un rouge rond et charnu .

Potentiel de garde: 5-7 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il se plaira en compagnie de veau et de boeuf braisé.

- Côte de veau, crème et morilles
- ...