



# Savigny- les-Beaune

**MONOPOLE**

« Clos du village »

Localisation de la parcelle : Savigny-les-Beaune

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.20 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (dont 50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un à trois ans)

Caractéristiques : Belle robe couleur cerise griotte, Un nez aux arômes fruités (framboise, mûre) et floraux (fleur violette) et une belle longueur en bouche qui est ronde et équilibrée.

Garde : plus de 7 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Chevreau rôti, filet mignon de porc, fromages



# Savigny- les-Beaune

**MONOPOLE**

« Clos du village »

Location of the plot: Savigny-les-Beaune

Grape variety: 100% Pinot Noir

Surface: 0.20 hectares

Culture: Reasoned

Harvest: Manual

Aging: 12 to 14 months in 228 liter barrels (including 50% new barrels and 50% one to three year old barrels)

Characteristics: Beautiful morello cherry color. A nose with fruity (raspberry, blackberry) and floral (purple flower) aromas and a good length in the mouth which is round and balanced.

Keeping: more than 7 years

Serving temperature: 14 – 17 ° C

Food and wine pairing: Roasted kid, pork tenderloin, cheese