



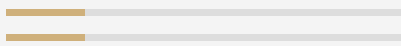
SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU 'FOURNEAUX'

PRODUIT

Au cœur de la Côte de Beaune, le *Savigny-lès-Beaune 1er Cru « Fourneaux »* de Joseph Drouhin reflète l'élégance et la finesse typiques des grands terroirs savigniens. Ce vin rouge séduit par un bouquet complexe où s'entrelacent fruits rouges mûrs, épices délicates et une subtile touche florale. En bouche, il révèle une structure équilibrée, des tanins soyeux et une fraîcheur harmonieuse qui porte une longue finale raffinée. La vinification traditionnelle, accompagnée d'un élevage maîtrisé en fûts de chêne, met en valeur la pureté du Pinot Noir et la richesse du terroir. Parfait compagnon de viandes rouges grillées, gibiers ou fromages affinés, ce Savigny-lès-Beaune 1er Cru offre une expérience gustative élégante et authentique.

PROFIL GUSTATIF

Léger
Souple



Puissant
Tannique



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Pinot Noir