



Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Marconnets 2018

D'un rouge rubis dans le verre, ce Savigny 1er Cru Les Marconnets nous offre des notes de bois et de réglisse. En bouche, il se présente rond et souple avec des tanins fondus et élégants et des arômes de fruits rouges.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	338168
Accord mets et vins	Veau, Volaille, Gibier, Fromage



Vinification

La fermentation se fait traditionnellement en cuves ouvertes (100% malolactique). Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne pendant 8 à 10 mois.

Terroir

Les sols sont caractérisés par l'argile et le calcaire.

Histoire

Le site 'Les Marconnets', orienté vers le sud-est, doit son nom à une ancienne et importante source qui prenait sa source à Beaune et continuait son chemin du côté de Savigny-lès-Beaune. Cette source était autrefois la Fontaine Commune de Beaune, 'Marconnet' étant dérivé du vieux mot français 'marais'.

