



## Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Marconnets 2018

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

Rosso rubino nel bicchiere, questo Savigny 1er Cru Les Marconnets ci offre note di legno e liquirizia. Al palato è rotondo e morbido, con tannini fusi ed eleganti e aromi di frutta rossa.

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Produttore                  | Louis Latour                                    |
| Categoria                   | Vino rosso                                      |
| Paese                       | Francia   |
| Regione                     | Borgogna  |
| Sottoregione                | Côte de Beaune                                  |
| Classificazione             | AC  |
| Annata                      | 2018  |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl   |
| Gradazione alcolica         | 13.5 %  |
| Temperatura di degustazione | 15° - 17°                                       |
| Invecchiamento              | fino a 2026                                     |
| Vitigni                     | Pinot Noir                                      |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                |
| Numero articolo             | 338168  |
| Adatto a                    | Carne di vitello, Pollame, Selvaggina, Formaggi |



### Vinificazione

La fermentazione avviene tradizionalmente in tini aperti (100% malolattica). Il vino viene poi affinato in botti di rovere per 8-10 mesi.

### Terroir

I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare.

### Storia





---

Il sito esposto a sud-est "Les Marconnets" deve il suo nome a un'antica e importante sorgente che nasceva a Beaune e proseguiva il suo corso sul versante di Savigny-lès-Beaune. Questa sorgente era un tempo la Fontaine Commune de Beaune, e "Marconnet" deriva dal termine francese antico "marais" (zona paludosa).

