



Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Marconnets 2018

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).

