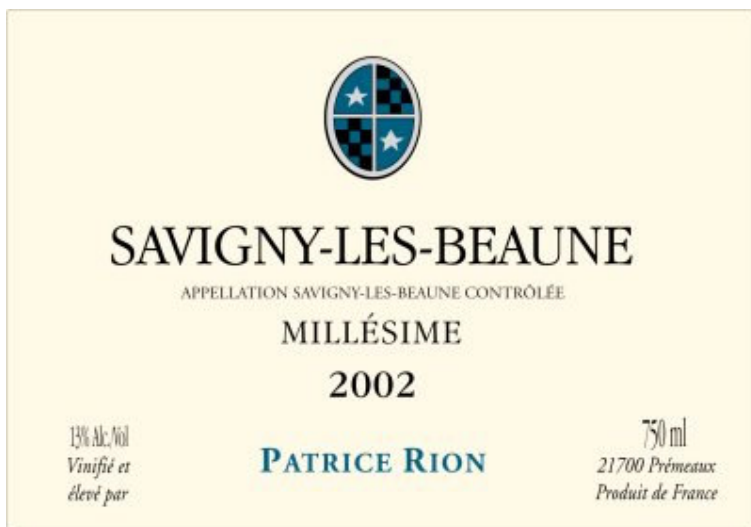


Patrice RION

1, rue de la Maladière - Prémieux-Prissey - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel. : +33 (0)3 80 62 32 63 - Fax : +33 (0)3 80 62 49 63

Email : Patrice.Rion@wanadoo.fr - Web site : www.patricerion.com



Les SAVIGNY rouges ont une intensité de couleur moyenne. Leur bouquet est élégant, assez puissant, marqué par une dominante griotte-cassis-framboise, évoluant vers la fraise et le sous-bois après quelques années. Souples, discrètement tanniques, peu acides, ils présentent une structure légère et déliée, qui leur donne une image féminine. Les premiers crus, plus charpentés, ne manquent ni de caractère, ni de puissance ; ils nécessitent un vieillissement plus prolongé

Cépage :	Pinot noir
Alcool :	13°
Nombre de caisses :	450
Sol :	Argilo-calcaire
Elevage :	30% fûts neufs
Emplacement :	Plusieurs vignes de la commune de Savigny
Caractéristiques du vin :	Le seul Côte de Beaune de notre gamme. C'est un vin qui est très plaisant et plutôt facile à boire même dans son jeune âge. Plus floral et tendre que les vins de la Côte de Nuits.
Conseils et durée de conservation :	Endroit frais (idéalement 12°C), obscur et non soumis à des amplitudes thermiques. Les bouteilles doivent être couchées dans des casiers. A conserver entre 4 et 7 ans.
Accord et dégustation :	Servir vers 17°C S'accorde avec une grillade, une brochette par exemple.