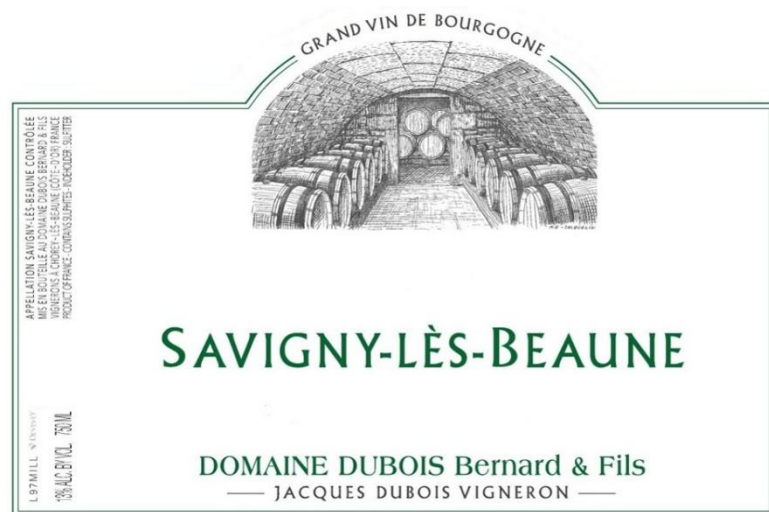




DOMAINE DUBOIS Bernard & Fils

VINGNERON A CHOREY LES BEAUNE



Appellation : Savigny lès Beaune Blanc

Age de la vigne : Environ 40 ans

Densité : 10000 pieds/hectare

Type de sol : Calcaire marneux

Cépage : Chardonnay

Surface : 0.54 ha

Production moyenne : 3900 btl

Vendange : Manuelle

Vinification : Les raisins sont pressés et ensuite entonner (remplissage des fûts). La fermentation se déroule en fût de chêne pour une durée moyenne d'un mois et demi. Elevage pendant 10 mois

Chaque année, nous apportons 25 % de fût neuf à notre élevage en provenance de la forêt de l'Allier.

Nous n'utilisons que des levures indigènes naturelles en provenance de notre vignoble.

Le Savigny lès Beaune blanc subit un collage et une filtration.

Dégustation : Le Savigny lès Beaune blanc est un vin tout en finesse, l'alliance parfaite entre le fût et le vin, sur des notes citronnée et exotique.

Accompagnement : Poissons grillés, Fromages

Il est agréable jeune tout en ayant un potentiel de garde d'une dizaine d'année.

A servir à une température de 12 à 14°C

