



Savigny-les-Beaune

Les Montchenevoy

Savigny-les-Beaune Les Montchenevoy se situe sur les dessus de coteaux. Ce terroir a la particularité d'être particulièrement adapté aux vins blancs.

Cépage : 100 % Chardonnay

Couleur : Blanc

Surface : 0,70 ha

Potentiel de garde : 5-6 ans

Température de service : 11 - 13 °C

Terroir :

La vigne est ici plantée assez élevée en altitude, sur des marnes blanches qui recouvrent la roche calcaire.

Caractère du vin :

Le nez de ce vin est très minéral, avec des notes marquées d'agrumes. Il est particulièrement brillant dans sa jeunesse. On retrouve en bouche de la rondeur et une acidité assez marquée, ainsi que beaucoup de minéralité. La fin de bouche apporte de belles notes d'agrumes.

Association gastronomique :

A servir avec des crustacés, des terrines froides et des viandes blanches. Lors d'un repas, c'est le premier vin, grâce à son acidité, qui peut être servi après un Crémant de Bourgogne ou un Champagne.



Patrick Favillier