



# Savigny- les-Beaune

MONOPOLE

« Clos du village »

Localisation de la parcelle : Savigny-les-Beaune

Cépage : 100% Chardonnay

Surface : 0.69 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 500 litres (dont 50% de fûts de neufs)

Caractéristiques : Robe dorée aux reflets émeraude. Un nez aux arômes de fleurs blanches. En bouche, des notes beurrées et briochées. Une attaque franche et minérale en bouche.

Garde : plus de 7 ans

Température de service : 12°C

Accords mets & vins : Saint-Jacques, veau, cabillaud, fromage frais



# Savigny- les-Beaune

MONOPOLE

« Clos du village »

Location of the plot: Savigny-les-Beaune

Grape variety: 100% Chardonnay

Surface: 0.69 hectares

Culture: Reasoned

Harvest: Manual

Aging: 12 to 14 months in 500 liter barrels (including 50% new barrels)

Characteristics: Golden color with emerald reflections. A nose with aromas of white flowers. On the palate, buttery and brioche notes. A frank and mineral attack on the palate.

Keeping: more than 7 years

Serving temperature: 12 ° C

Food & wine pairing: Saint-Jacques, veal, cod, cream cheese