



# MARGOT SANGOUARD

## HÉRITAGE DE FAMILLE



VIN

## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE BIO



### CÉPAGES

100 % Pinot Noir

Le vignoble de Savigny les Beaune bénéficie d'une exposition très variée, dont les coteaux en pentes douces de deux versants situés entre la montagne de Corton et Beaune traversés de part et d'autre par le Rhoin, confère la diversité de ces terroirs apportant le fruité et la souplesse très caractéristique de l'appellation.

Sol argilo-calcaire - Récolte des raisins à pleine maturité. Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures pour conserver des arômes les plus frais possible.



### DÉGUSTATION

D'une belle robe cerise profonde, ce vin se dévoile sur des notes de petits fruits noirs et rouges, de cerise et de violette. La bouche est élégante sur des tannins souples et enrobés, alliant équilibre et puissance avec une finale délicate.



### ACCORD METS VINS

Il accompagnera une pièce de bœuf, une fondue bourguignonne, une volaille rôtie, un jambon persillé et des fromages à saveur douce du type chaource, brillat savarin, époisses.



### TEMPÉRATURE

À servir entre 14° et 16°C



### GARDE

À consommer dans les 5 ans

