

DOMAINE  
**PHILIPPE GIRARD**  
SAVIGNY-LES-BEAUNE



37, rue du Général Leclerc  
21420 Savigny-lès-Beaune - France  
03.80.21.57.97 - contact@domaine-philippe-girard.com

[www.domaine-philippe-girard.com](http://www.domaine-philippe-girard.com)



**SAVIGNY-LÈS-BEAUNE**

Ce vin offre une jolie robe or à reflets émeraude ou paille pâle. Caractérisé par la richesse de son bouquet, c'est un vin consistant avec une certaine onctuosité en bouche mais également beaucoup de fraîcheur de goût.

**Appellation :** Savigny-lès-Beaune Blanc

**Age de la vigne :** 40 ans

**Densité :** 10 000 pieds / hectare

**Sol :** Argilo-calcaire

**Cépage :** Chardonnay

**Vinification :** Eraflage à 100%, pressurage, débouillage puis fermentation alcoolique en cuve durant 10 à 15 jours, puis élevage durant 8 à 10 mois en fût de chêne avec 25 à 35% de fût neuf.

**Caractéristique :**

**Visuelle :** Robe or ou paille pâle

**Olfactif :** Arôme de fleurs blanches

**Gustatif :** Gras et puissant

**Accords mets/vin :** Ce vin se mariera parfaitement avec des poissons d'eau douce en sauce ou bien même quelques fruits de mer.

Température de service entre 10 et 13°C.