

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  
*Les Rouvrettes*

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.

Derrière sa robe or à reflets émeraude ou paille pâle, ce vin a le nez floral et riant. Son bouquet est volontiers beurré, brioché. Accents de citron, de pamplemousse, parfois minéraux. L'attaque, la vivacité contribuent à la franchise d'un vin net et franc, où s'exprime un gras persistant et quelquefois épicé, assez charnel.

**Appellation :** Savigny-Les-Beaune 1er Cru

**Age de la vigne :** 10 ans

**Densité :** 10 000 pieds / hectare

**Sol :** Argilo-calcaire

**Cépage :** Chardonnay

**Vinification :** Eraflage à 100% ; pressurage ; débouillage puis fermentation alcoolique en cuve durant 8 à 10 jours ; élevage durant 8 à 10 mois en fût de chêne avec 20% à 30% de fûts neufs.

**Caractéristique :**

**Visuelle :** Or à reflets émeraude ou paille pâle

**Olfactif :** Nez floral et riant avec notes de doré, de brioché avec un accent citron ou pamplemousse

**Gustatif :** Vin vif, franc et net avec un gras persistant, parfois épicé, assez charnel

**Accords mets/vin :** Il accompagnera parfaitement les poissons d'eau douce en sauce blanche ou encore les omelettes et œufs brouillés. Il apprécie les fromages de chèvre, les gruyères, le comté, le Cîteaux.