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**

# SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
## *Les Godeaux*

Ce vin offre une jolie robe cerise profonde.

Son bouquet porte sur de petits fruits rouges et noirs (cassis, cerise, framboise).

Le corps est discrètement tannique, étoffé.

Rondeur et volume, l'équilibre et la puissance en de juste proportions évoquent souvent les griottes, avec une belle élégance.

**Appellation :** Savigny-lès-Beaune «Les Godeaux»

**Age de la vigne :** 60 ans

**Densité :** 10 000 pieds / hectare

**Sol :** Argilo-calcaire

**Cépage :** Pinot Noir

**Vinification :** Eraflage à 100%; macération (4 à 5 jours); remontage pigeage; durée de cuvaison 10 à 15 jours. Elevé en fût de chêne durant une période de 10 mois avec 15 à 20% de fût neuf.

**Caractéristique :**
**Visuelle** : Robe cerise profonde
**Olfactif** : Arômes de petits fruits rouges et noirs
**Gustatif** : Équilibré et puissant

**Accords mets/vin :** Son ampleur et sa puissance tout en rondeur accompagneront très bien une plaisante pièce de bœuf, un foie gras poêlé. Il se mariera très bien avec une volaille rôtie bien croustillante. Pour les fromages, il préfère ceux à saveur douce comme la tomme, le brie, cantal et mont d'or.