



Grands Crus de Bourgogne



Accueil | News | En résumé | Histoire | Vinification | **Les vins** | Revue de presse | Contact

Français English

PRIMEURS 2015 : Notre offre est désormais disponible

Millésime 2014 : Un millésime d'excellence, un millésime de séduction

Millésime 2013 : Un millésime rare, Un millésime de séduction

Millésime 2012 : Un millésime précieux, Un millésime d'excellence



SAVIGNY-LES-BEAUNE

SITUATION

SAVIGNY-LES-BEAUNE est une commune viticole qui se trouve au Nord de Beaune.

SUPERFICIE

Les parcelles de SAVIGNY-LES-BEAUNE du Domaine GUYON s'étendent sur une surface très bien exposée de 2 hectares 13 ares.

SOL ET CEPAGE

Sol argilo-calcaire.
Cépage : 100 % Pinot Noir.
Age des vignes : 30 ans.

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles en petites caisses. Tri de la vendange à la cuverie.
Vinification longue en cuves bois, avec pigeage et contrôle des températures.

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne (15% fûts neufs) et mise en bouteille après 15 mois.

CARACTERE ET GARDE

Une belle robe grenat avec un bouquet élégant, marqué par une dominante de petits fruits et de vanille. Il présente une structure très fine, discrètement tannique.
Une bouteille qui se conservera entre 5 et 8 ans.

SERVICE

A servir à une température de 17° avec des mets légers : volailles ou même gibiers à plumes.

Copyright Antonin Guyon 2005 | Vins de France | Liens partenaires | Contact | Notice légale
Creation de site ecommerce

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)
[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)
[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)
[Decanter Wine Club](#)
[ADEGA VAZIA](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Domaine Antonin Guyon Savigny-les-Beaune "Les Goudelettes" 2012 \(750ml\)](#)



Domaine Antonin Guyon Savigny-les-Beaune "Les Goudelettes" 2012 (750ml) - 00043212



Classifique

Produtor: Domaine Antonin Guyon

Classificação: Tinto

Uva: Pinot Noir

País: França

Safra: 2012

Por R\$ 345,20

em 3X de R\$ 115,07 sem juros



Comprar



Ganhe



346 KM

Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, bastante jovem na cor. Marcado nariz primário (framboesa, cereja), baunilha e ervas aromáticas ao fundo dão frescor e personalidade ao conjunto olfativo. Mediano de corpo, vivo na acidez, perfil mais moderno, com maior concentração.

[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Bourgogne - Beaune - Savigny-les-Beaune, 3 ha de vinhedos.

Composição de Castas: 100% Pinot Noir (vinhas 30 anos)

Amadurecimento: 15 meses em barricas de carvalho francês (15% novas).

Estimativa de Guarda: 8-10 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Clima continental, verões calorosos, outonos/invernos secos.

Características do Solo: Margas argilo-calcárias.

Elaboração: Fermentação em grandes cubas de madeira abertas (fermentação-maceração) durante 15 dias, com duas "pigéages" diárias. Extração do vinho de prensa. Amadurecimento. Assemblage das barricas, filtração e engarrafamento.

Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, bastante jovem na cor. Marcado nariz primário (framboesa, cereja), baunilha e ervas aromáticas ao fundo dão frescor e personalidade ao conjunto olfativo. Mediano de corpo, vivo na acidez, perfil mais moderno, com maior concentração.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Lasanha de codorna trufada. Galinha da angola em salmís. Jambon persillé.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Savigny-les-Beaune A.O.C.

Safra 2012. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.