



FAMILLE GUÉRIN

SAVIGNY-LES BEAUNE 1ER CRU Les Peuillets

Intense & Racé | Intense & Thoroughbred



Sol Argilo-calcaire
Clay-limestone soil



100% Pinot Noir
Vendanges mécaniques
100% Pinot Noir
Mechanical harvests



Les raisins sont égrappés et triés dès leur arrivée en cuverie. Après une macération pré-fermentaire à froid, nous effectuons des cuvaisons longues avec des pigeages et des remontages. Ensuite, les vins rouges sont entonnés en fûts de chêne pour un élevage d'environ 12 mois.

The grapes are destemmed and sorted upon arrival at the winery. After a cold pre-fermentation maceration, we carry out long vatting periods with punching down and pumping over. Then, the red wines are transferred to oak barrels for aging for approximately 12 months.



Volailles, viandes blanches, viandes rouges, fromages à pâte molle à croûte fleurie, fromage à pâte molle à croûte lavée

Poultry, white meats, red meats, soft cheeses with bloomy rind, soft cheeses with washed rind



Degrés alcool : 13%
A déguster A déguster entre 13° et 15°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between 13° and 15° in good conditions



Potential de garde Entre 10 et 15 ans dans de bonnes conditions

Storage potential Between 10 & 15 years old

Fruité Fruity	■ ■ ■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■ ■ ■