



## SAVIGNY LES BEAUNE BLANC 2020 DOMAINE DE BELLENE

Pays : France  
Région : Bourgogne  
Sous région : Côte de Beaune  
Cépage(s) : 100% Chardonnay

### Note de dégustation :

La robe est jaune pale brillante.  
Le nez, un rien beurré, est d'une finesse extrême, où la minéralité en toile de fond s'orne de touches de noisettes fraîches et de fleurs blanches.  
La bouche est marquée par une belle légèreté, qui permet au vin d'exprimer toute sa délicatesse et sa minéralité sans aucune agressivité.  
Bonne persistance aromatique toujours en finesse...



Température de service : Entre 9 et 10 C°  
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Poissons blancs ou crustacés crus, froids ou grillés, fromage de chèvre ou de brebis frais

### Commentaires du sommelier :

Ce vin, né de la combinaison judicieuse de 4 parcelles illustre la droiture et la classe légendaire de Savigny. Les Planchots (plantée en 1960), Champs Pruniers (1930), Dessus de Vermots (1985) et Les Pimentiers (2010) apportent chacune leurs qualités et nous offre un vin fin et très raffiné. L'élevage en bois neuf (Demi-muids (600l) et fûts de 450 litres lui apporte une grande complexité.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

