

Savigny les Beaune AOC, Remoissenet Père & Fils



Tussen Aloxe - Corton en Beaune liggen de Savigny percelen, eigendom van la Maison Remoissenet en die slechts 1.500 flessen opleveren. De wijn wordt op een 5-tal eikenhouten vaten gerijpt.

Druiven: pinot noir

Degustatie: De neus is krachtig, met aangename tonen van rijp fruit (kersen) en een kruidige ondertoon met een ronde en vlezig afdronk.

Bewaarpotentieel: 5-7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Smaakt heerlijk bij kalf en gestoofd rundvlees.

- Kalfsvlees in roomsaus met morieljes
- ...