



# FICHE TECHNIQUE : SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

## Domaine François Gay et Fils

"Un vin de caractère, vinifié selon la pure tradition bourguignonne, où la finesse du fruit rencontre une structure élégante."



### Identité du Vin

- **Appellation** : Savigny-lès-Beaune AOC (Village)
- **Vigneron** : Famille Gay (Pascal Gay)
- **Région** : Bourgogne (Côte de Beaune)
- **Cépage** : 100% Pinot Noir
- **Sol** : Argilo-calcaires avec une présence de petits cailloux (permettant un excellent drainage).



### Profil Organoleptique

- **Robe** : Rubis profond, limpide et brillante, évoluant vers des reflets tuilés avec l'âge.
- **Nez** : Intense et complexe. Notes dominantes de petits fruits rouges (framboise, griotte) évoluant avec le temps vers le sous-bois, le cuir et les épices douces.
- **Bouche** : Un vin charpenté mais sans excès. Les tanins sont fins et soyeux. On y retrouve une belle gourmandise fruitée soutenue par une acidité élégante qui apporte de la longueur.



### Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Servir entre **14°C et 16°C**.
- **Potentiel de garde** : Excellent potentiel. S'apprécie après 3 à 5 ans, peut se garder **8 à 12 ans** selon les millésimes.
- **Accords Mets & Vins** :
  - Viandes rouges rôties ou grillées.
  - Pièce de bœuf charolais.
  - Volailles fines (pintade, canard).
  - Fromages à pâte molle comme le Brie de Meaux ou le Reblochon.

## **Le Mot du Sommelier**

*Le Savigny-lès-Beaune de chez François Gay se distingue par sa régularité. C'est un vin "complet" qui offre souvent plus de corps que certains de ses voisins, tout en gardant cette signature florale propre à la Côte de Beaune. Un domaine qui privilégie la profondeur à l'esbroufe.*