



JF PROTHEAU

Dénomination :	Savigny-Lès-Beaune
Millésime :	2018
Cépages :	100% Pinot Noir
Situation géographique :	Au Nord-Ouest de la Côte de Beaune. Le vignoble entoure le village pittoresque de Savigny-Lès-Beaune.
Vinification :	Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois. 20% de fûts neufs et 80% de fûts de 1 à 5 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.
Sol :	Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Robe cerise profonde.
 Nez :	Bouquet porté sur les petits fruits noirs et rouges frais (cassis, cerise, framboise), finement vanillé.
 Bouche :	Bouche savoureuse et ronde, aromatique et légèrement épicée. Tanins tout en finesse.
Recommandations :	Idéal sur les jambons crus et les viandes fibreuses et subtiles (lapin et bœuf bouilli), ou les viandes et volailles épicées (curry), les abats en sauce et les gibiers à plumes. Fromages à saveur douce du type Brillat-Savarin, Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux...
Service (en°) :	15-16°C
Taux d'alcool :	13
Durée de conservation :	A boire dans les 5 ans
Acidité :	0



Code produit :	RE611798
Type de bouteille :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRE
Cantilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Poids bout. pleine :	1.28 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.965 Kg / L 261 x l 177 x h 314
Cubage :	0.015 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	5
Nombre de cartons / Couche :	21
Nombre de cartons / Palette :	105
Poids de la palette :	836.325 Kg
Gencod unité consommateur :	3120581453433
Gencod unité appro :	3120585021768

JEAN-FRANCOIS PROTHEAU

RD 974 - 21190 MEURSAULT - FRANCE

03 80 21 22 45