



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Savigny les Beaunes
Les Golardes 2018
Fougeray de Beauclair



Présentation du vin

Terroir

Les Sols calcaires sont graveleux ou pierreux, légers et peu fertiles

Assemblage

Encépagement à 100% Pinot Noir Vignes plantées en 1979

Vinification

Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31° maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines Elevage en fûts pendant environ 12 Mois

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Viandes rouges ou poissons, matelote de baudroie, faisan rôti, agneau des montagnes, veau à la sauce tomate ...



Apparence

Robre rouge rubis



Nez

Bouquet élégant, puissant, marqué par une dominante griotte cassis framboise, évoluant vers la fraise et le sous-bois après quelques années.



Bouche

Souple, discrètement tannique, peu acide, la structure leur donne une image féminine