

# Maison François de Nicolay

## SAVIGNY-LES-BEAUNE Rouge Millésime 2015

**Appellation:** AOC Savigny-Lès-Beaune

**Lieu-dit:** 1er Cru Aux Clous

**Cépage:** 100% pinot noir

**Age moyen des vignes:** 30 ans

**Nature des Sols:** Argilo-calcaire

**Densité de plantation:** 10 000 pieds/Ha

**Rendements:** 35 hl/Ha

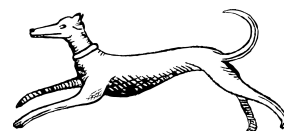
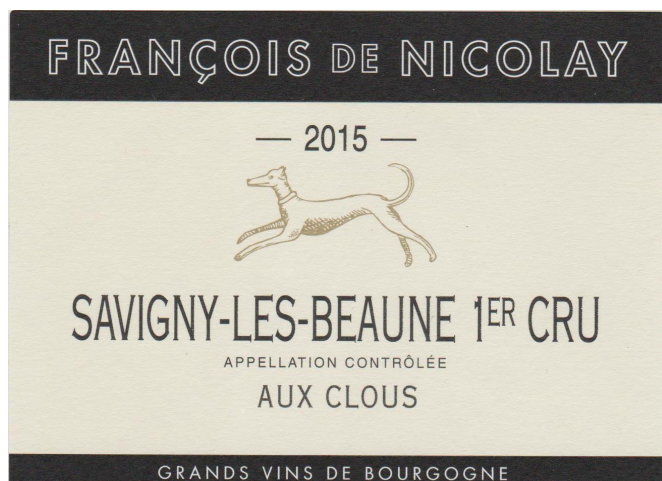
**Mode de culture:** biologie certifiée

**Fermentation alcoolique :** 15 jours à trois semaines sans levures exogènes. Partiellement égrappé.

**Elevage:** 16 mois en fûts de chêne et sans soufre ajouté.

**Mise en bouteilles:** Par nos soins à Savigny-Lès-Beaune, sans soufre ajouté.

**Dégustation:** Joli terroir de Savigny, côté nord de l'appellation. Il joue sur la finesse, l'élégance et la fraîcheur. La construction est douce et les tanins se font oublier. A boire ou à garder 5 à 10 ans.



---

**Maison François de Nicolay** - 4 Rue Henri Cyrot, 21420 SAVIGNY LES BEAUNE -  
France - Tel: +33 (0)3 80 21 50 97 - maison@francoisdenicolay.com - www.francoisdenicolay.com