



**SIMON BIZE ET FILS**

# *Savigny-les-Beaune* *"Les Bourgeois"*

---

**ÅRGÅNG:** 2014

---

**DRUVSORT:** Pinot Noir

---

**ALKOHOLHALT:** 12,5%

---

**PRODUKTTYP:** Röda viner - medelfylliga

---

**URSPRUNG:** Savigny-les-Beaune, Bourgogne, Frankrike

---

**PRODUCENT:** Simon Bize et Fils

---

**ARTIKELNUMMER:** 89318-01

---

**PRIS EXKL MOMS:** 251,20 kr/750 ml

---

**PRIS INKL MOMS:** 314,00 kr/750 ml

---

**SORTIMENT:** Restaurang

---

**FÄRG:** Ljust rubinröd.

**DOFT:** Rätt stor doft med läcker, frisk och druvtypisk frukt, inslag av mörka körsbär, choklad och rostad ek med krämig ton.

**SMAK:** Medelfyllig smak med rik körsbärig frukt, friska syror med mjuka tanniner, välintegrerad fatkaraktär och jordig mineralton.

**PASSAR TILL:** Burgundiska specialiteter som coq au vin och boeuf bourguignon, anka och gås, smakrika rätter av stekt fisk.

**TILLVERKNING & LAGRING:** Hälften av klasarna avstjälkas varefter druvorna får macerera vid 15° i 3-4 dagar före alkoholjäsningen. Försiktig nedtryckning av skalhatten och överpumpning för en varsam extraktion av tanniner och färg. Jäsningen brukar vara klar 15 dagar efter skörd och vinet lagras sedan 15 månader på fat. Ingen klarning eller filtrering före buteljeringen som vanligen sker i februari-mars.

SIMON BIZE ET FILS

Sedan 1972 har Simon Bize & Fils själva buteljerat hela sin produktion och att egendomen i dag räknas som ledande i Savigny har sin grund i de Guyot-uppbundna gamla stockarna, det låga uttaget mellan 30-40 hl/ha samt den sparsamma användningen av ek: högst 50% lätt rostade nya fat för premier cru-vinerna och maximalt 10% för övriga viner.



---

BOX 24005, 104 50 STOCKHOLM, SWEDEN. PHONE: +46 8 651 09 95. FAX: +46 8 651 09 96