

NUITS-SAINT-GEORGES



LE VIGNOBLE

Surface exploitée : 2ha 01a 38ca.

Encépagement : Pinot noir.

Age des vignes : entre 30 et 80 ans.

Cuvée issue de l'assemblage de différentes parcelles sur des sols argilo-calcaires profonds.

DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Robe grenat, reflets pourpre.

Aspect olfactifs :

Fruits rouges (cerise...), Fruits noirs (cassis, mûre...), boisés (torréfaction)...

Aspect gustatif :

Vin d'une belle puissance, tanins présents mais soyeux.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation. Cuvaison de 15 jours minimum. Entonnage.

ACCORDS METS ET VINS

Révèle toute la finesse et la délicatesse du cépage, il saura mettre en valeur vos viandes grillées, volailles, poulet rôti, terrine...

QUELQUES CONSEILS...

Jusqu'à ses 7ans, ce vin va rester sur des notes fruitées puis, passer ses 7ans, va développer des arômes de vieux vins.

Ouvrir les bouteilles 1h avant le service.

Servir à température ambiante (16°C -17°C).

