



Nuits-Saint-Georges

Les Poisets

Localisation de la parcelle : Nuits-Saint-Georges
/ 47,122845 - 4,941214

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.89 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres
(élevage 100% en fût de chêne, dont 30% de fût
neuf)

Caractéristiques : La robe présente des reflets
buis. Le nez dévoile des arômes de groseille, de
poivre blanc et de réglisse. En bouche, l'élégance
domine, portée par des tanins puissants et
gourmands, sublimés par une touche de fraise et
d'épices.

Garde : plus de 7 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : bavette, boudin noir,
fromages



Nuits-Saint-Georges

Les Poisets

Location of the plot : Nuits-Saint-Georges
/ 47,122845 - 4,941214

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.89 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels
(100% matured in oak barrels, 30% of which
are new)

Characteristics : The colour has boxwood
highlights. The nose reveals aromas of
redcurrant, white pepper and liquorice. On the
palate, elegance dominates, supported by
powerful, mouth-watering tannins, enhanced
by a touch of strawberry and spice.

Keeping : more than 7 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food and wine pairing : flank steak, black
pudding, cheeses