Nuits-Saint-Georges

Localisation des parcelles : Assemblage de Climats sur Nuits-Saint-Georges

Cépage : 100% Pinot Noir

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 : Une robe rubis claire. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits frais, notamment la fraise, accompagnés de notes de chocolat au lait et d'épices. En bouche, le vin se distingue par sa finesse, porté par des tanins soyeux et une belle expression de fruits rouges.

Garde : plus de 7 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Faux filet de bœuf grillé, Boudin noir, Bourguignon de cerf.

Nuits-Saint-Georges

Location of plots : Blend of Climats on Nuits-Saint-Georges

Grape variety : 100% Pinot Noir

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

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

Characteristics : A light ruby colour. The nose opens with aromas of fresh fruit, particularly strawberries, accompanied by notes of milk chocolate and spices. On the palate, the wine stands out for its finesse, supported by silky tannins and a fine expression of red fruit.

Keeping : more than 7 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food and wine pairing : Grilled fillet of beef, black pudding, venison bourguignon.