



Côte-de-Nuits- Villages

Localisation de la parcelle : Assemblage de Climats sur Premeaux-Prissey et Comblanchien

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)

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Bœuf Bourguignon, Magret de Canard, Fromage Bourguignon

Côte-de-Nuits- Villages



Location of the plot : A blend of Climats from Premeaux-Prissey and Comblanchien

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)

Keeping: 3 to 5 years

Serving temperature: 14 – 17 °C

Food & wine pairing: Beef Bourguignon, Duck Breast, Fromage Bourguignon