



Nuits-Saint-Georges

Tribourg

Localisation de la parcelle : Nuits-Saint-Georges
/ 47,133738 – 4,945090

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.37 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 : Le nez nous fait penser à un
bouquet de petits fruits rouges croquants. Des
notes intenses de cerises et de griottes viennent
se mêler à de légères notes grillées et torréfiées.
Une belle structure harmonieuse et puissante qui
est typique de l'appellation

Garde : plus de 7 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Ris de veau, bavette,
sauté de biche, fromages



Nuits-Saint-Georges Tribourg

Location of the plot : Nuits-Saint-Georges /
47,133738 – 4,945090

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.37 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 nose reminds us of a
bouquet of crunchy red berries. Intense notes
of cherries and morello cherries mingle with
light toasted and roasted notes. A beautiful,
harmonious and powerful structure which is
typical of the appellation

Keeping : more than 7 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food and wine pairing : Sweetbread, flank
steak, deer, cheese