



Côte-de- Nuits- Villages

Les Vignottes

Localisation de la parcelle : Premeaux-Prissey

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.56 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (dont 50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un à trois ans)

Caractéristiques : Des arômes intenses de fruits rouges frais et croquants. La bouche est à la fois fruitée et florale, sublimée par des notes de pivoines. La fin de bouche est légèrement grillée avec de subtiles notes torréfiées

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Pièce de bœuf façon bourguignonne, œufs en meurette, gibiers



Côte-de- Nuits- Villages

Les Vignottes

Location of the plot : Premeaux-Prissey

Grape variety: 100% Pinot Noir

Location of the plot : Premeaux-Prissey

Surface: 0.56 hectares

Culture: Reasoned

Harvest: Manual

Aging: 12 to 14 months in 228 liter barrels (including 50% new barrels and 50% one to three year old barrels)

Characteristics: Intense aromas of fresh and crunchy red fruits. The palate is both fruity and floral, enhanced by notes of peonies. The finish is lightly toasted with subtle roasted notes

Keeping: 3 to 5 years

Serving temperature: 14 – 17 °C

Food & wine pairing: Burgundy-style piece of beef, eggs meurette, game