



Nuits-Saint- Georges

Tribourg

Localisation de la parcelle : Nuits-Saint-Georges

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.37 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 : 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

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.37 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 : 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