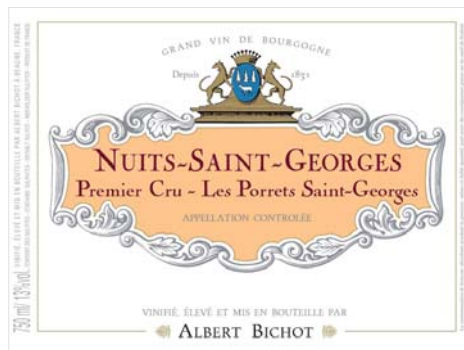


NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "LES PORRETS SAINT-GEORGES"



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Premier Cru

La vigne :
 Sols bruns calcaires

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 50 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

C'est au cœur de la Côte de Nuits que se situe le village de Nuits-Saint-Georges, renommé pour son Hospice et ses vignobles. L'origine du nom de ce 1er cru provient d'anciens poiriers qui poussaient à Nuits Saint Georges.

Dégustation

Le nez de ce Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Porrets Saint-Georges" est délicat et discret ; il révèle des arômes à dominante fruitée de cerise, fraise et framboise. Charnu et charpenté en bouche, ce vin présente un équilibre harmonieux.

Accords mets/vins

Ce Nuits-Saint-Georges Premier Cru accompagnera toutes les viandes rouges, les plats en sauce, les gibiers marinés et les fromages relevés.

Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 5 et 7 ans voire davantage.

