

BOURGOGNE NUITS SAINT GEORGES 'LES POISETS'

Gérard Boyer




Origine : France Bourgogne / Nuits Saint Georges .

Appellation : AOP Nuits Saint Georges .

Millésime : 2017

Cépage(s) : Pinot Noir 100% .

PRESENTATION :

Cette parcelle de Nuits Saint Georges ' Les Poisets' est la valeur sûre de l'appellation . Le climat est en effet bien situé, juste sous le 1er cru Les Cailles. Cette caractéristique se retrouve dans le vin et dans son caractère riche et profond, charnu, épicé.

VINIFICATION :

Vendangés à la main à parfaite maturité, les raisins sont ramenés rapidement à la cuverie en petites caissettes et triés soigneusement avant d'être partiellement égrappés (on garde 30% de vendange entière).

La macération dure 3 à 4 semaines avec une alternance de pigeages et de remontages.

Après pressurage, le vin est mis en fûts de chêne (50% de fûts neufs) et élevé pendant 18 mois avant mise en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Très belle couleur rouge sombre à reflets bleutés.

Nez : Le nez nous guide sur la piste d'arômes fruités type mûre et cassis.

Bouche : En bouche, l'expression aromatique est dominée par les fruits rouges et les épices. La finale est longue et agréable. Super !

Suggestions gourmandes :

Un vin superbe pour accompagner des plats d'exception: côtes de de boeuf en croute de sel, des terrines de gibiers (sanglier, chevreuil,...),... Et bien sûr, des fromages affinés.

Coup de cœur : Grand potentiel de garde !


PROWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be