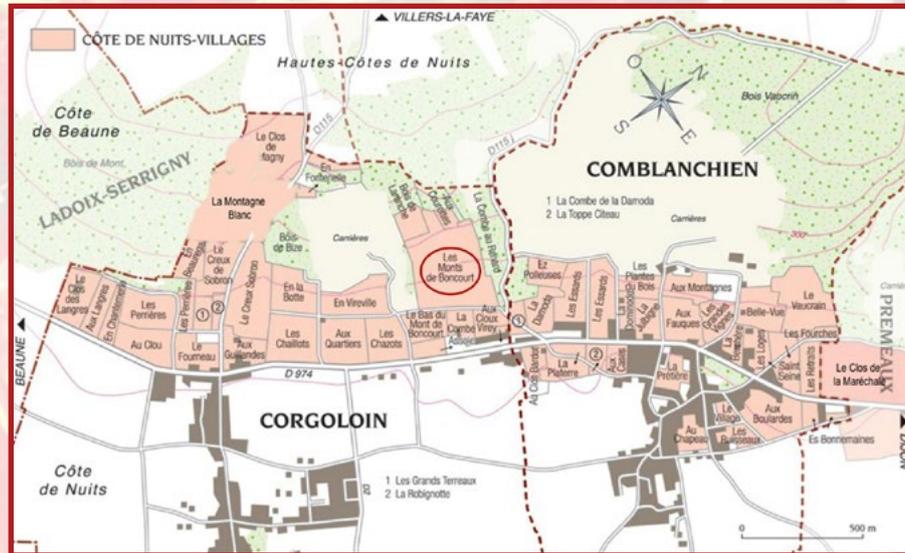




Côte de Nuits Villages

Les Monts de Boncourt



Cépage :

Pinot noir

Situation géographique :

Nos Côtes de Nuits Village sont situés sur la commune de Corgoloin.

Vinification et élevage :

Macération pré-fermentaire avec pigeages et remontages. Vinification sur 3 semaines puis élevage de 15 à 18 mois en fûts de chêne.

Caractères du vin :

Ses arômes s'expriment de façon classique sur fond de cerise, groseille et cassis, avec des nuances de sous-bois, de champignons et d'épices. Un vin large et tendre en bouche, possédant du gras et de la rondeur.

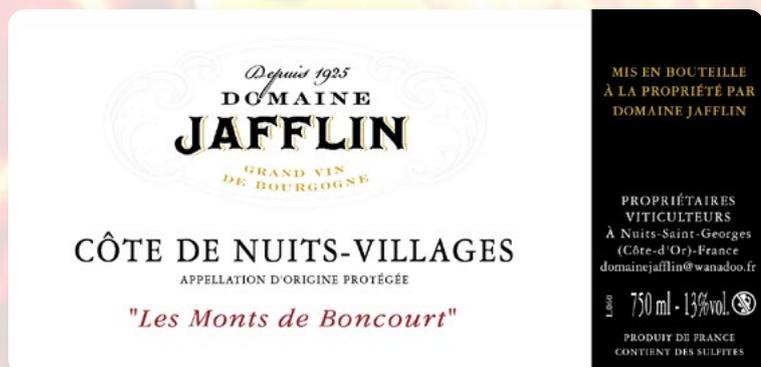
Conseils culinaires :

Carré et virile, son caractère est assoupli par un fruité important et une certaine rondeur au palais. Il accompagne parfaitement les viandes blanches et les volailles rôties. Il peut aussi s'associer parfaitement avec les fromages à saveur soutenue comme l'époisses, ami du chambertin.

Température de consommation :



14 à 16 °C



MIS EN BOUTEILLE
À LA PROPRIÉTÉ PAR
DOMAINE JAFFLIN

PROPRIÉTAIRES
VITICULTEURS
À Nuits-Saint-Georges
(Côte-d'Or)-France
domainejafflin@wanadoo.fr

750 ml - 13%vol.

PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES