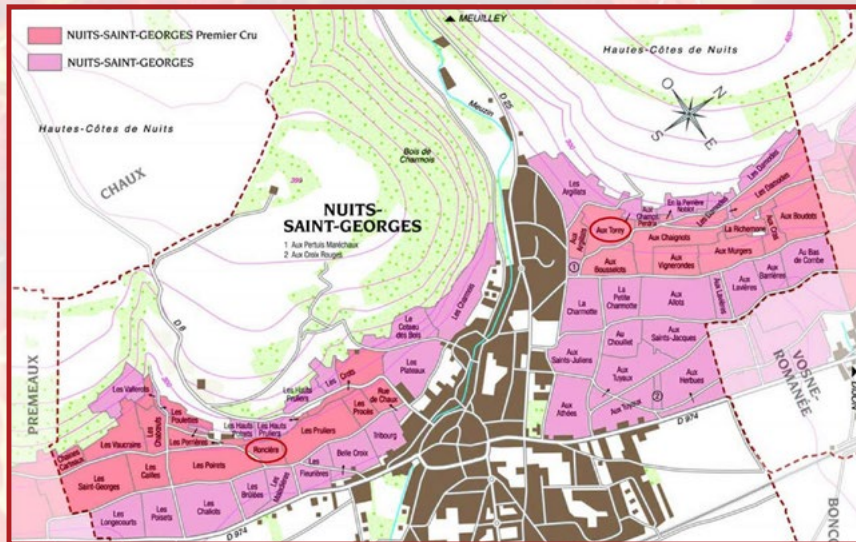




Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru



Cépage :

Pinot noir

Situation géographique :

Ce premier cru est un assemblage de la récolte de deux parcelles, « Aux Thorey » et les « Roncières » (majoritaire), situées sur la commune de Nuits-Saint-Georges.

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 avec soutirage et légère filtration.

Caractères du vin :

Affiche une robe dense et soutenue. La puissance et l'intensité de son fruit charment dès sa jeunesse. Ses arômes toastés vous déduisent par leur persistance. Tout au long de son évolution, il manifeste une constance dans sa structure, une rondeur ample, soulignée et rehaussée d'une fraîcheur vive et plaisante.

Conseils culinaires :

Il sera le compagnon idéal des viandes rôties (bœuf ou volaille) ainsi que le magret de canard. De même pour les fromages à pâte molle et à croûte lavée du type Epoisses, Langres ou Soumaintrain.

Température de consommation :



15 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 - 13,5% vol.

PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES