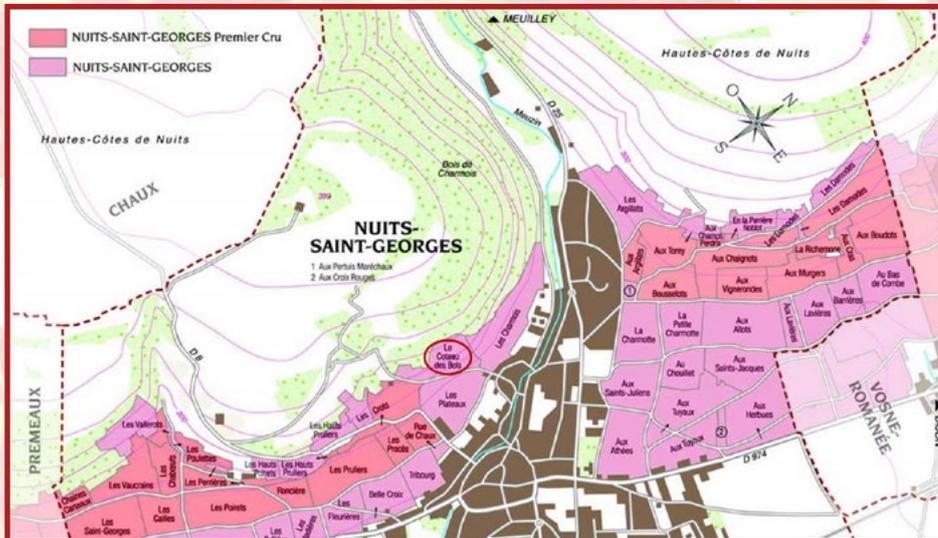




Nuits-Saint-Georges

Le Coteau des Bois



- Cépage :** Pinot noir
- Situation géographique :** Il est issu de la parcelle « Le Coteau des Bois » située sur la Commune de Nuits-Saint-Georges et ayant la particularité d'être en terrasses.
- 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 :** Ce vin à la robe rubis, limpide et brillante, dévoile des arômes délicats de fruits rouges évoluant vers des notes confites plus mures. Sa structure équilibrée et charpentée révèle une étonnante finesse.
- Conseils culinaires :** Il sera le compagnon idéal des viandes rôties (bœuf ou volaille) ainsi que du magret de canard. De même pour les fromages à pâte molle et à croûte lavée du type Epoisses, Langres ou Soumaintrain.

Température de consommation :

