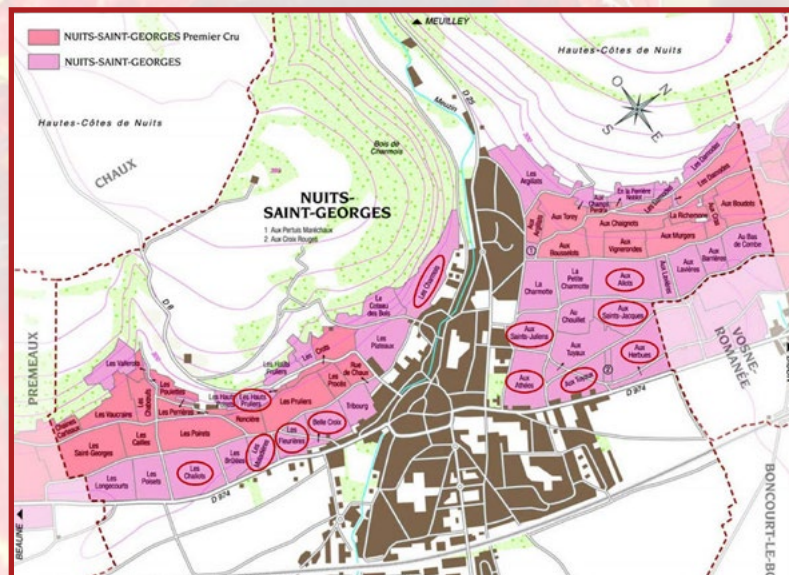




Nuits-Saint-Georges



Cépage :

Pinot noir

Situation géographique :

Il est issu de parcelles 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 :

Ce vin à la robe rubis, limpide et brillante, dévoile des arômes délicats de fruits rouges évoluant vers des notes confites plus mûres. Sa structure équilibrée et charpentée révèle une étonnante finesse.

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%vol.

PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES