

Nuits-Saint-Georges

Provenance

Côte de Nuits, Bourgogne.

Cépage

100% Pinot Noir.

Vinification & Elevage

Cuvaison de 20 jours ; élevage de 14 mois en fûts ayant subi « une chauffe forte ».

Dégustation

Robe rouge rubis, nez complexe sur des arômes de cerise, de cassis et de sous bois, robuste et charpenté en bouche, les arômes sont fidèles au nez et structurés par des tanins élégants.

Spécificités

Scrupuleusement sélectionné et vinifié par Henri de Villamont.

Accords gastronomiques

Gibiers, viandes rouges, fromages...

Température de service

15°

Garde

Environ 10 ans.

