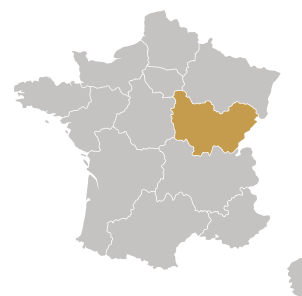


# Nuits Saint Georges

-Bouchard Aîné & Fils-



France  
Borgogna  
Côte de Nuits (Nuit Saint Georges)



## VINIFICAZIONE

Diraspatura, non avviene  
invece la pigiatura.  
Macerazione di 3 settimane.  
Vinificazione in tini di legno.



## AFFINAMENTO

Affinamento in botti per 14-16  
mesi (20% botti nuove).  
Imbottigliamento a seguito di  
una leggera filtrazione.



Rosso ciliegia vivace.



## CLASSIFICAZIONE

AOC  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

## TIPOLOGIA

Vino Rosso

**ALC./VOL.**  
13%



## VITIGNO

Pinot Noir

## TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

## VENDEMMIA

Manuale

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi di cannella, chiodi  
di garofano e amarena, e  
delicate note di liquirizia e  
tabacco biondo.



Corposo e persistente al palato  
con sapori di pelliccia, spezie e  
tartufo. Perfetto l'abbinamento  
con piatti che hanno sugli  
saporiti, selvaggina arrosto,  
carne rossa grigliata e arrosto,  
formaggi. Ha un potenziale di  
conservazione che va dagli 8 ai  
10 anni.