



Nuits Saint Georges

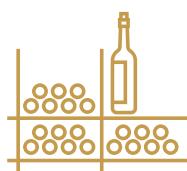


-Bouchard Aîné&Fils-



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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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



CLASSIFICAZIONE

AOC
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.
13%



VITIGNO

Pinot Noir

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



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