

Nuits-Saint-Georges Famille Picard

Nuits-Saint-Georges

INFORMATION

Appellation :

Nuits-Saint-Georges

Cépage : Bourgogne Pinot Noir

Alcool : 13.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Récolte manuelle, tri sélectif des raisins, égrappage total. Macération pré-fermentaire à froid (6-8°) de 5 jours. Cuvaison en cuve inox, pas de pigeage mais délestages et remontages pendant la fermentation. Fermentation à température contrôlée: 30°. Macération totale de 20 jours. Pressurage pneumatique pour obtenir le vin de presse.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :

Bourgogne

Surface :

Type de sol : Coteaux limono-calcaires. Exposition Sud/Sud-Est.

Climat : Bourguignon

DÉGUSTATION

Œil : Pourpre

Nez : Fruits rouges, bouquets d'épices

Bouche : Une belle trame fraîche est agrémentée de nuances de cerise

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C

Accords mets et vins : agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard, gibier à poils, fromages à pâte molle et à croûte lavée du type époisses, langres ou soumaintrain.

Garde :