



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Nuits-Saint-Georges

ROU391

Historique

Reconnaissance

| | | | |
|------------------------|---------------------|---------------------|-----------------|
| Pays | France | Producteur | Arnaud Baillot |
| Région vinicole | Bourgogne | Cépage(s) | 100% pinot noir |
| Appellation | Nuits-Saint-Georges | Conservation | 5 à 15 ans |
| Service | 15 à 16 °C | | |

Description

Oeil

Une couleur rouge profonde

Nez

Les arômes sont puissants et élégants, avec des notes de cerise et de mûre, ainsi que des touches de bois de cèdre évoluant vers des touches giboyeuses.

Bouche

En bouche, un bel équilibre entre structure et douceur. La longue finale rappelle les sirops de fruits et les épices douces.

Accord mets/vin

Faux filet de boeuf grillé, canard, aiguillettes de canard à l'orange, araignée de veau, boudin

Commentaires

LOCALISATION Les vins d'appellation Nuits-Saint-Georges sont produits sur des terres délimitées par les paroisses de Nuits-Saint-Georges et de Premeaux-Prissey. Les sols sont principalement composés de calcaire et de marne. Une exposition parfaite à l'est confère la capacité de produire des vins splendides. **Elevage** : Agriculture raisonnée. Vendanges manuelles avec tri des raisins et suivi de maturité parcelle par parcelle. Cuvaision traditionnelle de 15 jours en cuve inox. Pas de pigeage, remontages deux fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation. Elevage de 12 mois en fûts de chêne de Bourgogne (25% de fûts neufs). Mise en bouteille non filtrée

En une ligne