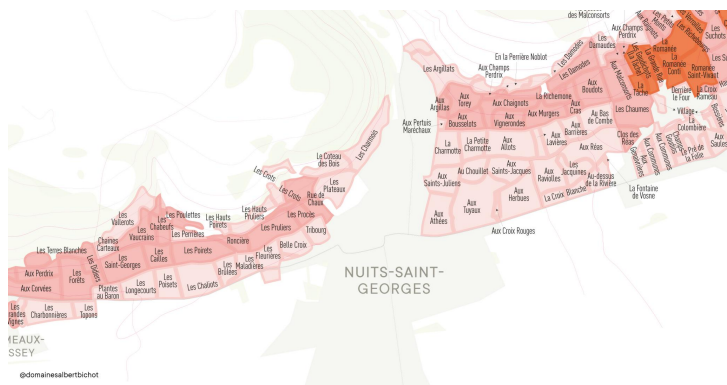




LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Pinot Noir

TERROIR

Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton
réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton
réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton
réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton
réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton
réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton
réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton
réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton
réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton
réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton
réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton réponse: Ton

réponse: Ton réponse:



VORSTELLUNG

Diese Bezeichnung stammt aus Dörfern im Norden und Süden der Côte de Nuits. Die Trauben stammen hauptsächlich aus Parzellen in Brochon (Nachbar von Gevrey-Chambertin) und Corgoloin-Comblanchien (Nachbarn von Nuits-Saint-Georges).

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung bei der Ankunft im Keller. Fermentative Mazeration in thermoregulierten Holztanks für 18 bis 21 Tage. Ausbau in Eichenfässern (15 bis 20% neu) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG

Strauß von roten und schwarzen Früchten (Johannisbeere, Himbeere, Kirsche ...) auf einem leicht rauchigen Hintergrund. Ebenso aromatisch im Mund, ist dieser Wein gut strukturiert durch sehr weiche und geschmolzene Tannine. Sein Abgang ist leicht lakritzartig.

SERVIERN

Servieren bei 15-16°C.
Lagerung: 3 bis 5 Jahre und mehr.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Terrinen und Pasteten, gebratenes oder geschmortes Fleisch (Lamm, Schwein, Kalb)
Mittelscharfe Käsesorten

