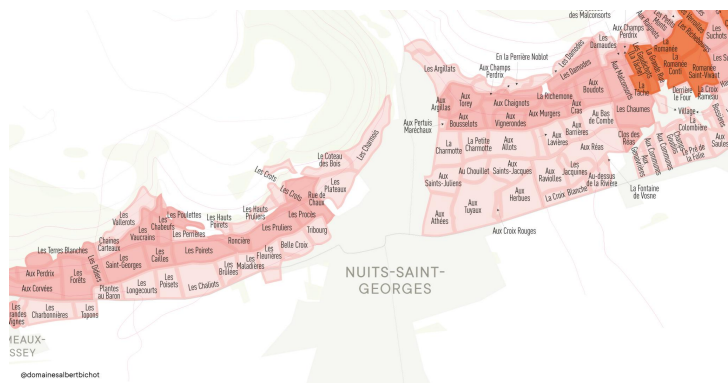




МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Pinot Noir

ТЕРРУАР

Глинисто-известковые почвы

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Это название происходит из деревень, расположенных на севере и юге Кот-де-Нюи. Виноград в основном происходит с участков в Брошоне (соседнем с Жевре-Шамбертен) и Корголуа-Комбланшене (соседних с Нюи-Сен-Жорж).

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, сортировка ягод по прибытии на винодельню. Ферментативная мацерация в терморегулируемых деревянных баках в течение 18-21 дня. Выдержка в дубовых бочках (15-20% новых бочек) в течение 14-16 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Букет красных и черных фруктов (смородина, малина, вишня ...) на слегка дымном фоне. Это вино также ароматное на вкус, хорошо структурировано с очень мягкими и сливочными танинами. Его послевкусие слегка лакричное.

ПОДАЧА

Сервировать при температуре 15-16°C.

Хранить: 3-5 лет и более.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Террин и паштетов, жареное мясо или мясо в соусе (баранина, свинина, телятина)

Сыры средней пряности.

