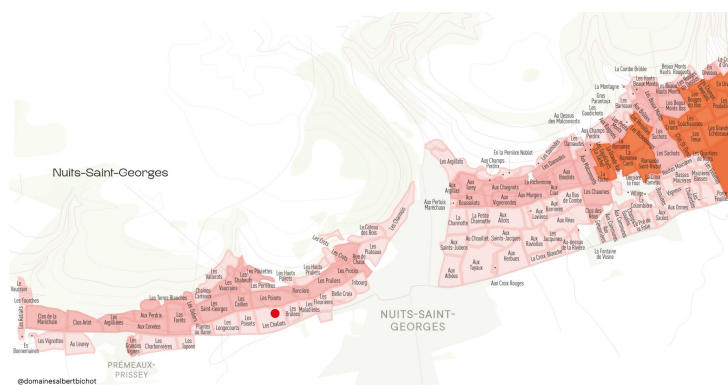




МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Pinot Noir

ТЕРРУАР

Глубокие мергелево-известковые почвы, суглинистые с крупными включениями.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Нюи-Сен-Жорж дало название Кот-де-Нюи и почти исключительно посвящено производству красных вин из сорта Пино Нуар. Общая винодельческая зона составляет 164 га. Различия в ориентации и почвах между виноградниками, расположенными на юге и на севере аппелласьон, создают определенное разнообразие в винах.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, сортировка ягод по прибытии в винодельню. Ферментативная мацерация в терморегулируемых деревянных баках в течение 18-21 дня. Выдержка в дубовых бочках (25-35% новых бочек) в течение 14-16 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Богатый букет с нотами красных и черных фруктов (вишня, клубника, черная смородина...), сочетающийся с оттенками леса и грибов. Во рту этот плотный и сильный винтаж идеально сбалансирован структурой, мощной, но элегантной. В послевкусии долго и интенсивно раскрываются ноты красных фруктов и пряностей.

ПОДАЧА

Сервировать при температуре 15-16°C.

Хранить: 5-7 лет и более.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Мясо жареное или в соусе (говядина, баранина, утка, дичь)

Сыры со средней остротой до острых

