



AOP BOURGOGNE

DOMAINE JEANNIARD

Rouge « Nuits-Saint-Georges »



Cépages : Pinot Noir

Age des vignes : 80 ans.

Vinification & Elevage : rendements limités (25 hl/ha). Utilisation modérée de SO₂. 50% des vendanges sont manuelles. Elevage en fûts dont 20% sont neufs. Mis en bouteille au domaine manuellement après 18 mois d'élevage.

Teneur en alcool : 14% vol.

Dégustation : Ce vin présente une robe rouge pourpre, brillante et intense. Son nez très expressif, offre des notes aromatiques de fruits noirs comme la cerise, la mûre ou encore le cassis avec aussi des notes poivrées. Sa bouche élégante et riche présente un bel équilibre entre tanins soyeux et fines acidité.

Suggestion : Ce vin accompagnera parfaitement des gibiers marinés, un rôti, des viandes rouges, ainsi que les fromages.