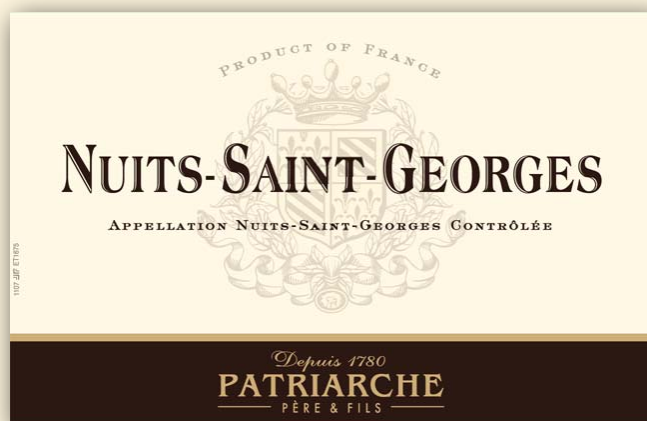
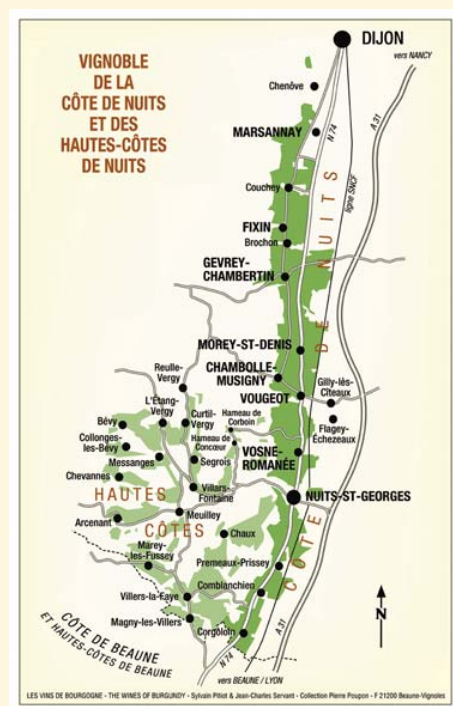


PATRIARCHE



NUITS-SAINT-GEORGES

Cépage : Pinot Noir



ORIGINE :

Au Cœur de la Côte de Nuits, si renommée qu'on la compare aux « Champs Elysées » de la Bourgogne, les vignobles de Nuits Saint Georges s'étendent sur des sols bruns calcaires avec des quantités variables d'argile dérivées des sous-sols jurassiques. C'est le paradis du pinot noir. Les vins de Nuits Saint Georges sont d'une couleur soutenue et développent des arômes riches et puissants.

Les raisins sélectionnés pour cette cuvée viennent du milieu du coteau et sont achetés à des viticulteurs avec lesquels nous entretenons des relations de longue date.

VINIFICATION :

Le vin est vinifié selon la méthode traditionnelle bourguignonne avec une macération de 12 à 15 jours. Il est mis en fût après décuvage et élevé en fûts de chêne (50 % de fûts neufs et 50 % d'un an) pendant 12 à 15 mois. Les fûts sont sélectionnés et fournis par nos soins. Nous choisissons des fûts en chêne français, toasté mais non brûlé, pour mettre en valeur la complexité du terroir.

DÉGUSTATION :

Visuel : robe brillante et d'un beau rouge assez soutenu.

Olfactif : le nez de chair de pruneau et de cerise évoluant à l'agitation sur des notes de sous bois et vanillées.

Gustatif : la bouche est franche avec une matière fine, bien polie et élégante.

Garde : 3 à 5 ans

T° service : 16 à 17° C

Accord mets-vins : viandes grillées et en sauce, fromages.



PATRIARCHE
BEAUNE-FRANCE
1780