



Nuits Saint Georges

Bouchard Aîné & Fils



CLASSIFICAZIONE	AOC
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Bourgogne
PROVINCIA	Côte de Nuits (Nuit Saint Georges)
VITIGNO	Pinot Noir
VENDEMMIA	Settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura, non avviene invece la pigiatura. Macerazione di 3 settimane. Vinificazione in tini di legno.

AFFINAMENTO

Affinamento in botti per 14-16 mesi (20% botti nuove).
Imbottigliamento a seguito di una leggera filtrazione.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal color rosso ciliegia vivace, con profumi di cannella, chiodi di garofano e amarena, e delicate note di liquirizia e tabacco biondo. Corposo e persistente al palato con sapori di pelliccia, spezie e tartufo. Il Nuits St. Georges ha un alto contenuto di tannini, è un vino corposo e robusto. Forse è il vino in cui l'uva Pinot Noir raggiunge la perfetta armonia tra tannini e morbidezza. Perfetto l'abbinamento con piatti che hanno sugli saporiti, selvaggina arrosto, carne rossa grigliata e arrosto, formaggi. Ha un potenziale di conservazione che va dagli 8 ai 10 anni.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.

Scheda revisionata il 13.05.2024