



**P. Misserey**

## NUITS-SAINT-GEORGES

### TERROIR

Les vins d'AOC Nuits Saint Georges sont produits sur des terroirs délimités sur les communes de Nuits Saint Georges et Prémieux-Prissey.

Les sols sont composés essentiellement de calcaire et de marnes.

### CEPAGE

100% Pinot Noir

### VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation en cuves inox puis élevage en fûts de chêne pendant 18 mois, dont 30% de fûts neufs.

### DEGUSTATION

Belle robe rouge rubis, intense, limpide et brillante.

Au nez, des arômes puissants de cerises, de cassis associés à des notes animales et d'épices.

Très belle concentration en bouche et une très grande longueur, harmonie entre des tanins soyeux et les petits fruits rouges, le tout associé à un boisé vanillé très élégant.

### ACCORDS METS ET VIN

Accompagnera parfaitement les viandes grillées ou en sauce, les gibiers marinés ou rôtis. Se marie également avec les fromages forts.

### TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A servir à 16°C.

C'est un vin qui peut se garder de 5 à 15 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16