



**P. Misserey**

# NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU LES DAMODES

## TERROIR

Les vins d'appellation Nuits-Saint-Georges sont produits sur les terroirs des villages de Nuits-Saint-Georges et Prémieux-Prissey. Les sols sont principalement composés de marnes et de calcaire.

Les 1<sup>er</sup> Cru les Damodes est celui le plus proche du vignoble de Vosne-Romanée, et produit des vins fins et très élégants.

## CEPAGE

100% Pinot Noir

## VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation en cuve inox, et élevage en fûts de chêne pendant 12 à 18 mois, dont 30% de fûts neufs.

## DEGUSTATION

Rouge rubis intense, très pur et brillant.

Des arômes de petits fruits rouges, de rose et une pointe de réglisse, complétés par des notes de fruit à l'eau-de-vie (prune), fourrure et truffe après quelques années de maturation.

Bien structuré et puissant en bouche, les tanins sont soyeux et voluptueux, belle finale persistante.

## ACCORDS METS ET VIN

Ce vin s'accorde parfaitement avec les viandes rouges en sauce, les entrecôtes grillées, et les viandes rôties. Idéal également avec les fromages forts.

## TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Potentiel de garde 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