

Henri de Villamont - Nuits-Saint-Georges 2015

Nuits-Saint-Georges AC

France › Bourgogne › Côte de Nuits

Garde :
3 - 7 ans

% Vol :
13.00°



Cépage(s) :

Pinot Noir (100%)

Notes de dégustation

Robe : D'un beau pourpre intense.

Nez : Subtil, au caractère et corps bien ronds.

Palais : Tendre et caressant, tout en suavité et finesse.

Accords mets-vin

Escargots de bourgogne, pâté de faisan aux aïelles, foie gras aux truffes, filets de rouget, pintade farcie, filets mignons de veau aux pleurotes, gibier à plume, époisses, livarot.

Terroir

Une ligne se tortille sur les collines de la Côte de Nuits, servant de perchoir aux grands crus. Cette ligne suit l'affleurement de marne au-dessous du calcaire dur. Mais la qualité devient extraordinaire là où le sol présente des éboulis limoneux au-dessus de la marne.

Vinification

Fermentation alcoolique de 5 à 10 jours à température contrôlée avec remontages réguliers, fermentation malolactique, élevage de plusieurs mois en barriques de chêne.