

Domaine Jean Chauvenet

Vignoble | *Bourgogne
Côte de Nuits*

AOP | *Nuits-Saint-Georges*

Typicité | *Sec*

Fournisseur | *Domaine Jean Chauvenet*



TERROIR Sol limoneux, sableux et graveleux

CÉPAGE Pinot Noir (100%)

VINIFICATION Egrappage à 100%, vinification à 28-32° pendant 18 à 21 jours avec 2 pigeages par jour.

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur | *Robe pourpre dense et soutenue*

Nez | *Nez fruité (cerise macérée) et notes de fruits à noyau et de réglisse.*

Bouche | *Bouche équilibrée, très souple et profonde. Ensemble frais et gourmand.*

ACCORDS METS Fromages à pâte molle, Fromages frais, Gibiers, Viandes rouges en sauce.

SERVICE IDÉALE



16-18°C



CARTE DES VINS

Un ensemble très équilibré sur la fraîcheur, les arômes de fruits et la longueur.

