



2017 Nuits-Saint-Georges AOC

Les Charmottes, Vieilles Vignes, Pierre Naigeon

Note de dégustation:

Magnifique robe de Pinot. Floral au nez, violette et fruits rouges en bouche. Très juteux, à la fois élégant et vif. Parfait avec de l'agneau, du porc grillé ou des fromages à pâte molle.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Naigeon
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0897117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nuits-St-Georges AOC

Les Charmottes
Vieilles Vignes
Pierre Naigeon

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.