



2020 Vosne-Romanée AOC

Champs Perdrix, Pierre Naigeon

Un Pinot fort séduisant

Note de dégustation:

Pourpre soutenu, presque noir. Epices intenses, réglisse et notes terreuses dans le nez de cassis et de mûres. Puissant et gourmand en bouche avec des arômes de cassis, de groseilles rouges et de framboises, sur des nuances de terre et de cuir, ainsi que de délicates touches toastées.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1173220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Champs Perdrix
Pierre Naigeon

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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 déguster.