



## 2015 Bourgogne AOC Pinot Noir

Les Maladières, Vieilles Vignes, Pierre Naigeon

### Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Bourgogne
<b>Producteur:</b>	Pierre Naigeon
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0570915

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Bourgogne AOC Pinot Noir**

Les Maladières  
Vieilles Vignes  
Pierre Naigeon

**Origine:** France

**Notation(s):**

**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir

**Apogée:** Peut se boire jeune mais est à pleine maturité  
après 6 à 10 ans.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.