



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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Bourgogne
Producteur:	Pierre Naigeon
Notation(s):	
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0570915075C6100

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.