



## 2015 Nuits-Saint-Georges AOC

Les Charmottes, Pierre Naigeon

### 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:** Pierre Naigeon

**Notation(s):**  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.4 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Référence:** 0897115

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

Taille: A7 74x105

### **Nuits-St-Georges AOC**

Les Charmottes  
Pierre Naigeon

**Origine:** France

**Notation(s):**

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

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.4 %

**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.