BOURGOGNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Hautes Côtes de Nuits

A. Pierarnault

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Historique : Ce vignoble a su mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Surplombant la côte de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton, les Hautes Côtes de Nuits sont empreintes d'une beauté sauvage.

Cépages : Pinot noir

Vinification et élevage : Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés à 50% en fûts de chêne et 50% en cuve inox et élevés pendant 12 mois.

Dégustation : Il possède une robe pourpre ou rubis sombre, souvent porté sur la framboise, un vin cerise, réglisse, parfois violette. Une saveur franche et ferme, des tanins plaisants à maturité, du corps mais sans excès.

Accompagnement : Ce vin plaît aux viandes blanches comme le lapin mais aussi à l'agneau et au canard. Il est recommandable sur de nombreux mets car d'un équilibre très aimable. Fromages : soumaintrain affiné, nuits d'or, reblochon fermier, morbier.

Servir à : une température comprise entre 16° et 18°C.

Garde : 3 – 5 ans

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 443 350 041 489	1.25	80 x 80 x 295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		7.5	250 x 170 x 305	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		750	1200 x 800 x 1400	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET

SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948

TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com