

BONGOÛT

Fiche Technique

MAISON LOUIS JADOT NUITS SAINT GEORGES 2019

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Il se gardera entre 8 et 12 années suivant les millésimes et les conditions de conservation, voir beaucoup plus lors d'un grand millésime.

On vous conseille de le servir entre 16-18°.

ACCORDS & METS

Ce vin rouge Nuits Saint Georges Louis Jadot est le compagnon idéal pour des viandes rouges en sauce, grillées ou rôties, des gibiers marinés ou rôtis et des fromages à saveur moyenne.

Le vin Nuits Saint Georges du domaine Louis Jadot dévoile une magnifique robe couleur rubis profond. C'est un vin rouge puissant, structuré et avec de bons tanins.

Au nez, ce Nuits Saint Georges exprime des notes complexes de fruits rouges le tout surplombé par des arômes d'épices. L'harmonie parfaite de sa structure tanin/rondeur en fait un vin solide et corpulent ! Montrant un corps vigoureux et une structure charpentée, ce vin corsé est d'une amplitude rare dont la longueur en bouche est un atout.

