



**NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES
SAINT GEORGES 2019 " HOSPICES DE
NUITS " CUVÉE GEORGES FAIVELEY
ELEVÉ PAR T LIGER BELAIR**

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Nuits
Cépage(s) : 100% Pinot Noir

Note de dégustation :

Robe rouge rubis brillante et soutenue. Le nez est fin et d'une grande complexité. Il développe des arômes de fruits rouges (cerises) et fruits noirs (mûres, myrtilles), des notes boisées et fumées et quelques touches épicées. D'une grande ampleur, et avec une belle structure tannique, la bouche reflète un vin racé parfaitement taillé pour la garde, Digne des plus grands crus de la Côte de Nuits !

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 25 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Préparations de viandes rosées et rouges moyennement corsées à corsées : magret de canard, gibiers à poil et sauces fruits rouges.
Après quelques années de vieillissement, idéal avec des fromages de Bourgogne (Epoisses, Langres,...)

Commentaires du sommelier :

Majestueux vin rouge issu d'un des plus illustre terroir bourguignon, le 1er Cru Les Saint Georges, et vinifié par l'un des plus talentueux domaine de la Côte d'Or. Une bouteille de rêve pour vos moments d'exception !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

