



**BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE
NUITS ROUGE 2016 " CUVÉE MAËLIE "
D. TARDY**

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

Note de dégustation :

Vin de couleur rouge rubis brillante. Les petits fruits rouges, les cerises et fruits à noyaux dominent la palette aromatique. Le palais se caractérise par des tanins fins et présents, une belle fraîcheur et un équilibre typique des Hautes Côtes de Nuits. Les arômes fruités, les touches légèrement boisées et fumées perdurent en finale et donnent à ce Pinot Noir une belle allure de grand vin de Bourgogne.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Terrine de gibier, pâté en croûte, coq au vin rouge. Fromages à croûte lavée (Langres,...)

Commentaires du sommelier :

Un joli Bourgogne très équilibré et de caractère ! Il possède une belle structure caractéristique de la Côte de Nuits associée à la fraîcheur et le fruité croquant des Hautes Côtes. Guillaume Tardy possède le talent pour magnifier ces vignobles méconnus alors laissez vous tenterz...



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

