



Nuits-St-Georges 2020

Ce nuits-saint-georges dévoile une robe grenat. Au nez, il présente des arômes de cassis, d'épices et un soupçon de toast grillé. Le palais est frais avec des nuances de réglisse et de poivre. Remarquablement long.

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur | Louis Latour |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bourgogne |
| Sous-région | Côte de Nuits |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2020 |
| Format | 38 cl |
| Alcool | 14.0 % |
| Température de consommation | 14° - 16° |
| Conservation | jusqu'en 2025 |
| Cépages | Pinot Noir |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 713670 |
| Accord mets et vins | Fromage, Agneau, Bœuf |



Vinification

Vinification traditionnelle en grandes cuves ouvertes. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne (neufs à 20%) pendant 10 à 12 mois.

Terroir

Argile, calcaire.

Histoire

Nuits-Saint-Georges est le village le plus au sud de la Côte de Nuits, à laquelle il a donné son nom. Le nom de Nuits-Saint-Georges est connu dans le monde entier, car la mission Apollo XV a emmené ce vin dans l'espace et a même donné son nom à un cratère lunaire.

