



Nuits-St-Georges 2023

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	2023
Format	38 cl
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	713673
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.

