



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Ce village connu dans le monde entier est caractérisé par l'étendue et le prestige de son vignoble. Ses vins sont toujours de longue garde et méritent toute l'attention des vinificateurs qui peuvent dans chacune de ses nombreuses parcelles retirer toute l'aristocratie d'un grand terroir. La vigne est située en surplomb de Nuits-St Georges qu'elle domine sur un coteau très pentu.



Pinot noir



Vendanges manuelles triées.
Contrôle des températures.
Egrappage total. Fermentation en cuve ouverte pendant 17 jours avant un pressurage pneumatique. Pigeage manuel quotidien.



Elevage en fûts à 100% durant 15 mois.



Le sol est principalement calcaire avec une bonne proportion de marnes argileuses.

DÉGUSTATION

Robe pourpre dense aux reflets sombres. Le nez sauvage est expressif. Il offre ses arômes de petits fruits noirs de sous-bois (groseille cassis). C'est un vin droit et franc qui se caractérise par une netteté que lui procure son beau terroir. En bouche on ressent à la fois une grande finesse mais aussi une origine « terrienne » qui lui va très bien. Sur le palais on remarque aussi une profondeur et une longueur très typique des grands vins de la Côte de Nuits.



À déguster sous 8 à 10 ans.
Température de service: 16-17°C



Le Nuits-St-Georges accompagne parfaitement les plats cuisinés avec des sauces au vin rouge, les viandes rouges rôties et grillées et les fromages de goût moyen.