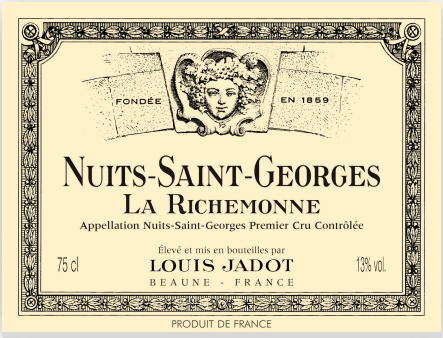
LOUIS JADOT

Nuits Saint-Georges La Richemonne

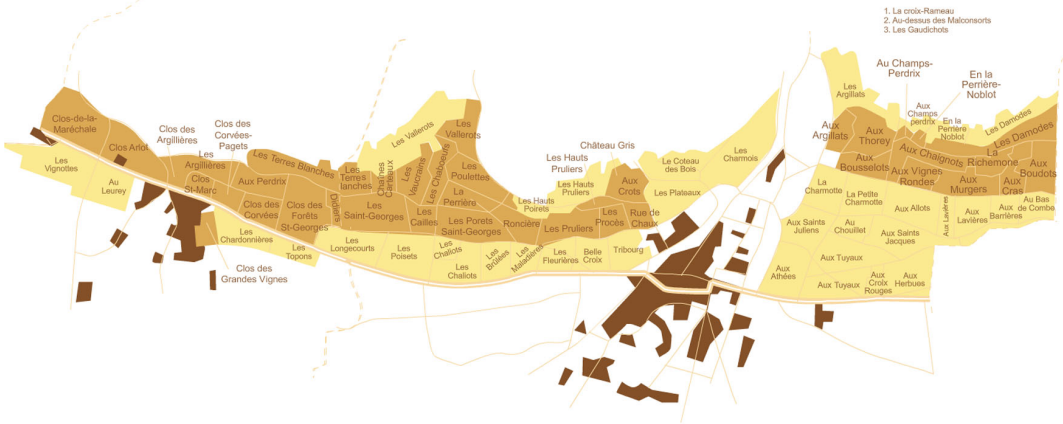


Côte de Nuits

Premier Cru

Rouge

Pinot Noir



Situation

Issu d'un petit climat au Nord de Nuits Saint-Georges, à côté de Vosne-Romanée, à proximité des Damodes et des Boudots, ce Premier Cru est situé à mi- coteau sur une pente soutenue. C'est sur un sol pauvre que ce vin tire toute sa finesse.

Vinification

Les raisins sont égrappés puis mis en cuve pour une fermentation longue. L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 18 mois avant la mise en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin

Ce vin présente une belle robe rubis aux reflets éclatants. Le nez joliment fruité s'ouvre avec complexité sur des notes épicées et de réglisse. La structure tannique se distingue par son élégance et sa finale de belle longueur.

Ce Premier Cru accompagnera le petit gibier et les viandes grillées ou rôties.

Conservation

La Richemonne produit des vins de garde: 10 ans et plus en fonction des millésimes et des conditions de stockage.