



BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS ROUGE 2015 " CUVÉE MAËLIE " D. TARDY

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

Note de dégustation :

La couleur est d'un joli rubis moyennement soutenu. Le nez est complexe, marqué par des arômes typiques des pinot noirs (cerise, toile de jute, ficelle de foin) avec de légères notes boisées et épicées. En bouche, les tanins commencent à s'arrondir et l'acidité s'harmonise avec l'ensemble pour obtenir une belle structure de bouche. Les arômes de fruits se retrouvent au palais et persistent pour une fin de bouche longue et équilibrée.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Il s'accordera parfaitement avec une volaille rotie au four avec une sauce brune. Egalement avec certains fromages (brie, époisses,...).

Commentaires du sommelier :

Un joli Bourgogne très équilibré et de caractère ! Il possède une belle structure caractéristique de la Côte de Nuits associé à la fraîcheur et le fruit 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

