



**NUITS SAINT GEORGES " AU BAS DE  
COMBE " 2016 " VIEILLES VIGNES " D.  
TARDY**

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

**Note de dégustation :**

**Robe rouge rubis brillante et moyennement soutenue.**

**Le nez est d'une grande finesse, et développe des arômes de fruits rouges (cerise) et noirs (myrtilles), des notes fumées et quelques notes de sous-bois. D'une belle ampleur, et avec une belle structure tannique, la bouche reflète un vin racé parfaitement taillé pour la garde, digne des plus grands crus de la Côte de Nuit.**

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



**Préparations de viandes rouges moyennement corsées à corsées, gibiers à poil et sauces fruits rouges**

Commentaires du sommelier :



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

