

HENRI PION

Nuits-Saint-Georges

1^{er} Cru Les Perrières

Millésime : 2015

600 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

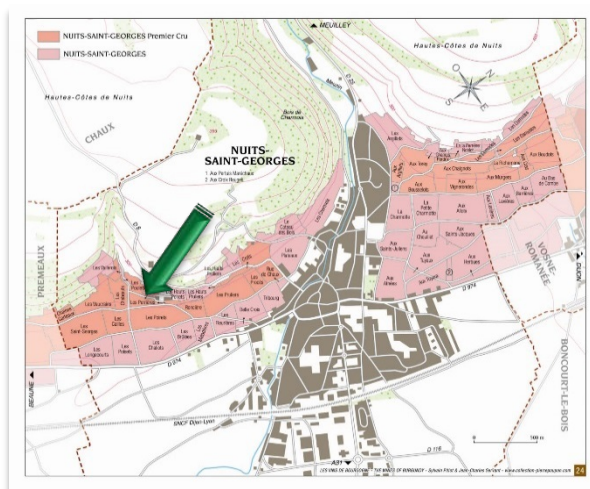
4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



L'APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU s'étend à mi-coteaux privilégiant un bon drainage et un ensoleillement optimum. Répartis de part et d'autre de la vallée du Meuzin, les profils varient, plus trapu au Sud et plus policé au Nord. Ensuite la mosaïque des climats apporte sa nuance et sa singularité.

AIRE DE PRODUCTION: Les Perrières se situent dans la partie Sud de l'appellation, réputée pour leurs vins complexes et ascètes. Cette parcelle tire son nom d'anciennes carrières de marbre rose. Aujourd'hui comblées, la vigne s'y épanouit et puise ses ressources.



TECHNIQUES: Une viticulture douce qui privilégie les défenses naturelles de la vigne. En cuverie, la vinification se fait touche par touche pour amener une expression la plus pure au pinot noir. Les 12 mois d'élevage dont 25% en fût offrent complexité et intensité au vin. Léger sulfitage et filtration douce.

NOTES DE DEGUSTATION: Sa robe est d'un rouge rubis grenat. Le nez discret se révèle petit à petit sur des arômes de petits fruits des bois (myrtille, mûres) avec des touches d'épices douces (cannelle). En bouche, le vin prend du volume avec des tanins présents et soyeux. Un équilibre incroyable pour une finale longue et minérale. Superbe !

POTENTIEL DE GARDE: A boire dans sa jeunesse avec passage en carafe. Peut être conservé jusqu'à 15 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE: 12°C à 14°C