

Domaine Jean-Pierre Bony, Bourgogne, France  
Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Damodes" 2017  
AOC Nuits-Saint-Georges



#### Informations

Couleur : rouge  
Taux alcool : 13 %  
Conditionnement : 0,75 cl



#### Cépages

100 % Pinot Noir



#### Terroir

Cuvée issue de l'assemblage de deux parcelles sur sol argilo-calcaire peu profond  
Vignes âgées entre 30 et 60 ans  
Surface exploitée de 85 a 21 ca



#### Viticulture

Agriculture raisonnée sans certification  
Vendanges en vert avant vendanges manuelles (éclaircissage de la vigne à la véraison visant à optimiser le rendement de celle-ci)



#### Vinification

Tri des raisins  
Vinification traditionnelle en cuves ouvertes avec pigeages et remontages selon dégustation  
Cuvaision de 15 jours minimum  
Elevage en fûts de chêne (30 % de fûts neufs)



#### Service

16° C  
Ouverture de la bouteille au minimum une heure avant le service



#### Garde

5 ans conseillés



#### Accord

Gibier: daube de sanglier, civet de cerf, gigot de chevreuil  
Volailles rôties  
Oeufs en meurettes  
Fromages régionaux affinés: Epoisses, Cîteaux, Soumaintrain



#### Dégustation

La robe de ce vin est d'un rubis intense. Le nez s'ouvre sur des beaux arômes de fruits rouges suivis de notes d'épices, de réglisse, de vanille et de caramel. La bouche est racée, structurée avec des tanins fermes mais élégants qui lui confère un beau potentiel de garde.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE