NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU "LES CROTS"

Situado a medio camino entre Dijon y Beaune, Nuits-Saint-Georges da su nombre a la Côte de Nuits. El viñedo de "Les Crots" está encarado al este y, como se encuentra en lo alto de una colina, las viñas se trabajan utilizando un sistema de terrazas.

El suelo es poco profundo y pedregoso. Los vinos de Nuits-Saint-Georges son conocidos por ser sólidos y tener un gran potencial de envejecimiento, y "Les Crots" no decepciona a este respecto: con un color rojo intenso brillante, aromas poderosos y complejos de pequeñas frutas rojas y negras (cereza, grosella negra), que evolucionan hacia aromas más complejos de cuero, trufa y especias con toques de regaliz y fruta macerada . Los taninos dan a este vino la estructura y el cuerpo, pero durante el envejecimiento, éstos se suavizan y el vino se vuelve más amable. Una verdadera delicia!

Añada:	2011
Productor:	Louis Latour
Denominación:	A.C. Nuits Saint Georges
Origen:	Francia / Bourgogne / Côte de Nuits
Clasificación:	Premier Cru
Graduación:	14 º
Presentación:	75cl.
Variedades:	Pinot Noir 100%
Edad del viñedo:	35 años
Suelo:	Arcilla y piedra caliza
Rendimiento por hectárea:	40 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en cubas de acero inoxidable
Crianza:	10-12 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 40% nueva
Temperatura de servicio:	15-17°C
Potencial de guarda:	7-10 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

MARIDAJE

Carne roja, pierna de cordero al horno, quesos curados

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es

NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU "LES CROTS"

NOTAS DE CATA

Potentes y complejos aromas de cereza, grosella negra y trufa con notas especiadas. Un vino con mucho cuerpo y estructura.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es