



**DOMAINE MAREY**

MEUILLEY - NUITS SAINT GEORGES

## BOURGOGNE COTE D'OR



### CÉPAGE :

Pinot Noir

### VINIFICATION :

Tri sélectif à l'arrivée du raisin, égrapper à 100 %. Pigeage 2 fois par jour et remontage aéré. 15 jours de vinification avant décuvage. Conservation en cuve.

### CARACTÈRE DES VINS :

Il présente une robe d'intensité moyenne, nuancée de pourpre dans son jeune âge puis rubis et rouge orangé avec quelques années de bouteilles. Un bouquet final s'unissant à des senteurs fruitées et équilibrées. La structure comportant une bonne souplesse et un tanin modéré, permet de le déguster assez jeune, tout en lui laissant un vieillissement aisé.

### SITUATION :

A proximité des Nuits st Georges, mais sur des sols un peu plus profonds, calcaires et argileux. La luminosité estivale et automnale joue un grand rôle pour la latitude élevée.

### DURÉE DE CONSERVATION :

5 ans pour les années moyennes, jusqu'à 10 ans pour les meilleures.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Service entre 15 et 16°C.

### GASTRONOMIE :

Viandes rouges grillées ou rôties - gibiers légers - fromages à pâtes molles

**DOMAINE MAREY**

12/14 rue Gabriel Bachot - 21700 Meuilley - Tél. : 03 80 61 12 44 - Mobile : 06 86 38 74 51 - [contact@domaine-marey.com](mailto:contact@domaine-marey.com)  
[www.domaine-marey.com](http://www.domaine-marey.com)