

Couvent des Visitandines



HAUTES-CÔTES DE NUITS

de Bourgogne

2018

PRÉSENTATION

Une robe pourpre aux reflets brillants. Le nez est épicé et accompagné de notes de fruits rouges.

Un vin charpenté aux notes de cerises avec des tanins généreux et fondus. Une belle longueur en bouche.

ACCORDS METS ET VINS

Il est l'allié de plats conviviaux comme la fondue bourguignonne, la tartiflette, le hachis parmentier ou des viandes grillées au barbecue.

Température de service : 14°C - 16 °C

Garde : 5 à 6 ans.