



**Appellation**  
**Climat, Cuvée**  
**Domaine, Maison**

Côte de Nuits Villages  
Vieilles vignes  
Désertaux-Ferrand

**Région**  
**Sous-Région**

Bourgogne  
Côte de Nuits

**Viticulteur**  
**Agriculture**

Récoltant  
Raisonnée

**Cépage(s)**  
**Vendanges**  
**Vinification**  
**Elevage**

100% Pinot noir  
Manuelles  
Traditionnelle  
En fûts de chêne pendant 12 mois

**Degré d'alcool**  
**Temps de garde**  
**Température de service**

12,5 %  
2 à 8 ans  
16 à 18°C

**Robe**  
**Nez, Bouche**  
**Caractère du vin**  
**Longueur en bouche**

Rubis  
Fruits rouges, Cassis, épices  
Assez puissant  
Moyenne

**Accords Mets/vin**



**Apéritif**  
**Entrée chaude ou froide**  
**Poisson, Fruits de mer**  
**Viande blanche, Volaille**  
**Viande rouge, Gibier**  
**Plat principal**  
**Fromage**  
**Dessert**

/  
Pâté de foies de volaille  
/  
Rôti de veau Orloff  
Teppanyaki de bœuf  
Tajine de poulet aux légumes  
Cantal, Vervelle de canut  
/