



## 2020 Marsannay AOC

Sampagny, Pierre Naigeon

De la région prometteuse de Marsannay

### Description:

La commune de Marsannay occupe l'extrémité nord de la célèbre Côte d'Or, où sont produits les Pinots Noirs et les Chardonnays les plus précieux. Certaines parcelles de Marsannay sont sur le point d'être classées premier cru, un événement au sein du système de classification des appellations de Bourgogne, immuable depuis des siècles. Le Pinot de Pierre Naigeon présente une bouche fruitée et juteuse à souhait.

### Note de dégustation:

Joli pourpre-grenat. Bouquet marqué par les baies rouges, les herbes et la réglisse. Élégant et d'une grande finesse en bouche, il est également ample, ferme et persistant. Très beau fruit juteux de baies rouges, de framboises et de cerises, sur de sublimes herbes épicées. Un agréable pinot noir, très gourmand qui peut s'apprécier sur sa jeunesse et conviendra parfaitement à la garde. Longue finale.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Nuits
<b>Producteur:</b>	Domaine Les Astrelles
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1173420

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Marsannay AOC**

Sampagny  
Pierre Naigeon

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.