



Maison  
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

# Monsieur N

Pinot Noir



Bobo ou dandy, aucune hésitation. Ce Monsieur là est vif et croquant. Il s'habille de couleur violette aux reflets carmin, tous les jours même le dimanche. Il aime étaler ses arômes de fruits noirs, de réglisse, titiller avec ses notes de poivre, histoire de marquer les mémoires... Au palais, il dévoile ses petits secrets, mettant de la matière jusqu'à l'infini.

Un vin de copains qui savent se tenir à table !



Sols argilo-calcaires, de cailloutis et de marnes.



100 % Pinot Noir.

Age moyen : 15 ans.

Rendement : 60 hl/ha.



Vinification traditionnelle. Eraflage total. Fermentation de 10 jours avec contrôle des températures (max. 26°C) et remontages quotidiens. Elevage de 8 mois en cuves, avec fermentation malolactique.



Robe grenat sombre et brillante .

Nez complexe, fin, avec des notes de petits fruits noirs (mûres/cassis).

Attaque gourmande et croquante, avec une profusion de fruits rouges, une bouche pleine, des tanins soyeux et veloutés. Une belle expression de pinot.



A consommer dès maintenant après carafage et pendant encore 2 ans.

Température idéale : 16°C

Accords : Idéal entre amis, pour une soirée pizza.ou tapas.



Production : 6.000 bt

Bouteille : Bourgogne 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt