



DOMAINE MAREY

MEUILLEY - NUITS SAINT GEORGES

HAUTES COTES DE BEAUNE « Les Jamées »



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. Mise en fûts de 12 mois.

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 :
Parallèle à la côte de Nuits, et 100 à 150 mètres plus haut, l'exposition compensant pour la maturité.

DURÉE DE CONSERVATION :
5 à 10 ans - Les meilleures années dépassent parfois la décennie.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
15 à 16°C. Les arômes et les saveurs sont mis en valeur.

GASTRONOMIE :
Viandes rouges grillées et rôties - gibiers à plumes - fromages pas trop forts.

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
www.domaine-marey.com