Jaffelin

A BEAUNE DEPUIS 1816

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Ce petit village de la Côte de Nuits, autrefois annexe de l'Abbaye de Citeaux, est l'un des villages les plus prestigieux en Bourgogne.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Un élevage de 18 mois en fût de chêne dont 25% en fût neuf.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe d'un rouge intense.
NEZ	Un bouquet reconnaissable compose de violette et de fruits rouges (framboise, fraise).
BOUCHE	Riche, aromatique et complexe. Sur du fruité avec une touche d'acidité, ses tannins restent souple.
ACCORDS	Faisan, agneau rôtie et fromages
TEMPERATURE	13°C / 15°C
GARDE	Entre 5 et 10 ans

2 Rue Paradis – 21200 BEAUNE – Côte d'Or - France
Tél : 03 80 22 12 49 - Email : jaffelin@maisonjaffelin.com