



VIGNERONS  
ASSOCIÉS

# BOURGOGNE

## HAUTES CÔTES DE NUITS

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Vin de caractère aux accents de cerises et de groseilles, ses tanins sont soyeux et sa finale légèrement épicée.



Servir entre 14°C et 16°C.



Partenaire apprécié des cuisines authentiques, il surprendra sur des plats sucré-salés et sur les viandes blanches comme le lapin.



À consommer dès maintenant pour apprécier sa fraîcheur aromatique, cette cuvée gagnera en complexité après deux ou trois années en cave.



97 route de Pommard  
21200 Beaune

UNION DES VIGNERONS ASSOCIÉS  
DES MONTS DE BOURGOGNE

+33 (0)3 80 25 05 88