



Histoire : Justin, mon petit frère, notre fils et notre ami, a toujours été un admirateur de gastronomie et de vin. Après 6 longues années de combat contre la leucémie, il nous a quitté en Juillet 2017 dans sa vingtième année. Après son départ, les vendanges approchantes, nous avons eu l'idée de créer cette cuvée en sa mémoire, pour qu'il soit toujours avec nous. Aujourd'hui, son souvenir se partagera avec vous lorsque vous dégusterez ce vin.

Elaboration : Les vins que Justin aimait le plus étaient des vins légers, souples, faciles à boire entre amis. Nous avons donc choisi les raisins de trois parcelles issues de l'appellation Nuits-Saint-Georges, qui avaient la particularité de donner des vins plus légers que les vins habituels de l'appellation.

Cépage : Pinot Noir

Dégustation du vin : Nez bien ouvert avec des notes de petits fruits rouges (fraises, cerises). Beaucoup de fraîcheur et d'élégance, rond en bouche, des tannins fondus avec peu d'acidité et un final harmonieux.

Accord mets-vin : Vous pouvez le déguster avec une assiette de charcuteries, un gibier à plumes (pigeon rôti, magret de canard grillé...) ou une viande mijotée.

Service : 14 à 16°C, pour une garde de 5 à 10 ans.

Remerciement : Nous souhaitons remercier...

- Mr Frédéric Merle de l'entreprise Art-Mature (<http://www.art-mature.fr/>) pour la réalisation de l'étiquette et la contre-étiquette, ainsi que de cette page web.
- Mr Hervé Gibault et le laboratoire IOC (<http://ioc.eu.com/fr/>) pour son expertise et ses conseils lors de l'élaboration du vin.
- Mme Claire Goyard, l'entreprise Zaegel (<http://www.zaegel.fr/>) ainsi que l'entreprise Nomenclature (<https://www.vinventions.com/fr/>) qui nous ont offert les bouchons de notre cuvée.