



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols profonds marneux-calcaires, limons à cailloutis



PRÉSENTATION

Nuits-Saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits et est presque exclusivement consacré à la production de vins rouges issus du cépage Pinot noir.

L'aire d'appellation communale couvre 164 ha. Les différences en termes d'orientation et de sols entre les vignobles situés au sud et au nord de l'appellation engendrent une certaine diversité dans les vins.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet profond aux notes de fruits rouges et noirs (cerise, fraise, cassis...) combinées à des arômes de sous-bois et de champignon. En bouche, ce vin charnu et vigoureux est parfaitement équilibré par une structure charpentée mais élégante. La finale est longue et intensément parfumée, sur des notes de fruits rouges et d'épices.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, canard, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

