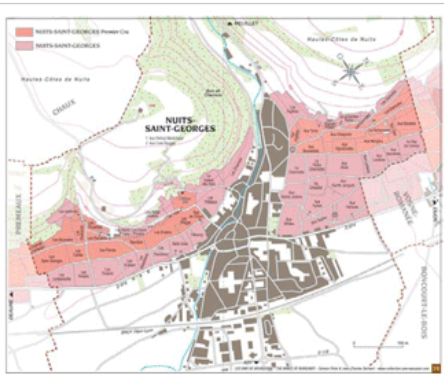
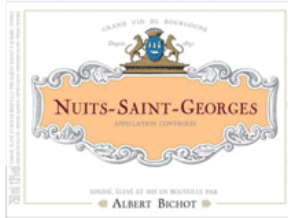




NUITS-SAINT-GEORGES

Côte de Nuits

La vigne :
Sols bruns calcaire sur coteaux de
calcaires Jurassiques

100 % Pinot Noir

Vinification :
Vendange manuelle
Cuves coniques de chêne thermorégulées
Cuvaion : 20 à 28 jours

AOC Village

Elevage :
En fûts de chêne 100%
20 à 30 % de fûts neufs
14 à 16 mois

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 Nuits-Saint-Georges couvre 163,5 ha sur la commune de Nuits et 11,8 ha sur la commune de Prémieux-Prissey. Les différences d'orientations et des sols entre les vignobles, situés au Sud et au Nord de Nuits-saint-Georges engendrent une certaine diversité des vins.

Dégustation

Il développe au nez des arômes de sous-bois et de champignon ainsi que des notes de fruits rouges. En bouche, ce vin est délicatement boisé avec des notes de pain d'épices et de cerise et présente un équilibre harmonieux. Quant à la finale, longue et intensément aromatique, elle évoque fruits rouges et épices.

Accords mets/vins

Ce Nuits-Saint-Georges accompagnera toutes les viandes rouges, les plats en sauce, les gibiers marinés et les fromages relevés.

Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez le garder entre 2 et 5 ans voire plus.