

VIN DE BOURGOGNE



# Bourgogne

APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE

**Les Maladières**

**Pinot Noir**

MIS EN BOUTEILLE PAR

**DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX**

PROPRIÉTAIRE A NUITS-SAINT-GEORGES (CÔTE D'OR) FRANCE

PRODUIT DE FRANCE

CONTIENS SUPPLÉES  
12,5% vol.

LBM  
750 ml

## Surface de production

1 hectare 16 ares 69 centiares

## Cépage

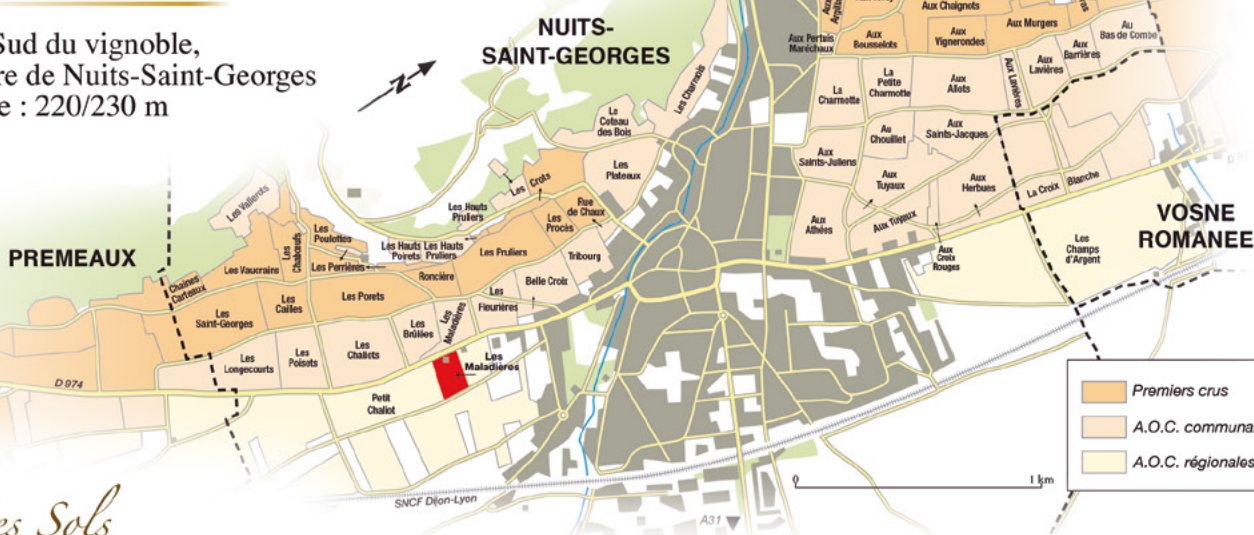
Pinot Noir

## Lieux dits

Les Maladières

## Situation

Partie Sud du vignoble,  
territoire de Nuits-Saint-Georges  
Altitude : 220/230 m



## Les Sols

Ses terroirs sont souvent très proches des crus les plus réputés (à quelques dizaines ou centaines de mètres parfois). Ils se situent sur le piémont des côtes, en milieu calcaire, nuancé d'argile et de marne, pierreuse sinon rocheux, bien drainé et où l'eau stagne peu.

## Le Vin

A l'œil, une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à la violine. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille), évoluant sur le pruneau cuit, sur des nuances poivrées, animales et de sous-bois, sur la mousse et sur le champignon. Le Bourgogne Rouge «Les Maladières» s'exprime par des tannins souples et soyeux, lui permettant d'être consommé sur la jeunesse. Finesse et fraîcheur aromatique sont au rendez-vous.

## Accompagnements

Légumes en salade, tourtes à la viande, volaille, pot-au-feu, veau rôti, fromage à pâte cuite type gouda.



## Age de la vigne

45 ans

## Température de service

12 à 16 °C

