

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

LBM

750 ml

CONTIENS SUIVANTES



12,5% vol.

Surface de production

1 hectare 16 ares 69 centiares

Cépage

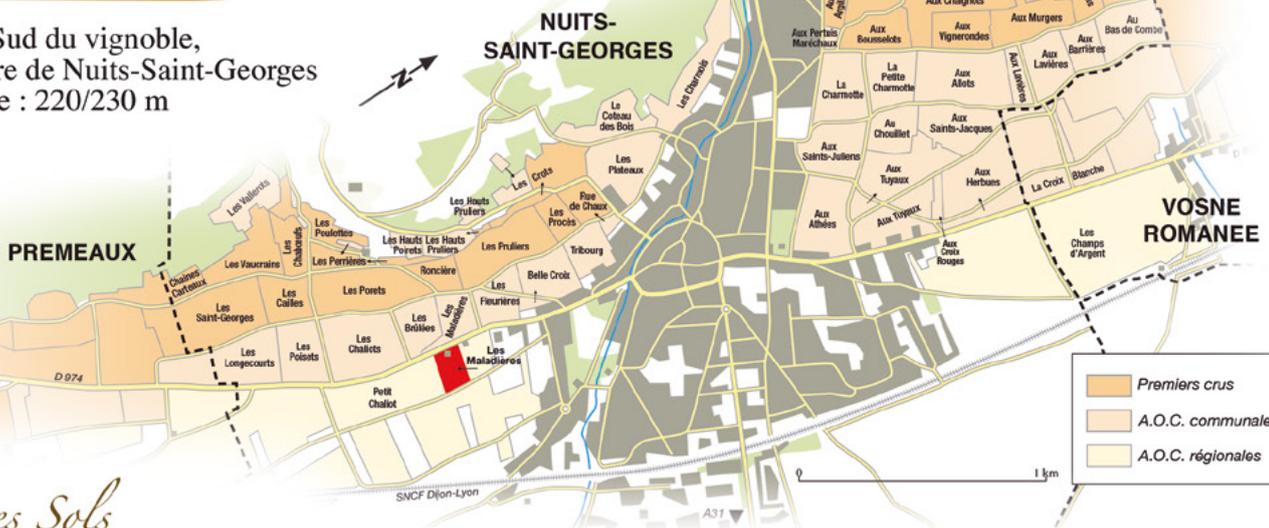
Pinot Noir

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

