

GRAND VIN DE BOURGOGNE



Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Crots

APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX

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

PRODUIT DE FRANCE

LCR

750 ml

CONTIENS SUCRITES

13% vol.

Surface de production

24 ares 45 centiares

Cépage

Pinot Noir

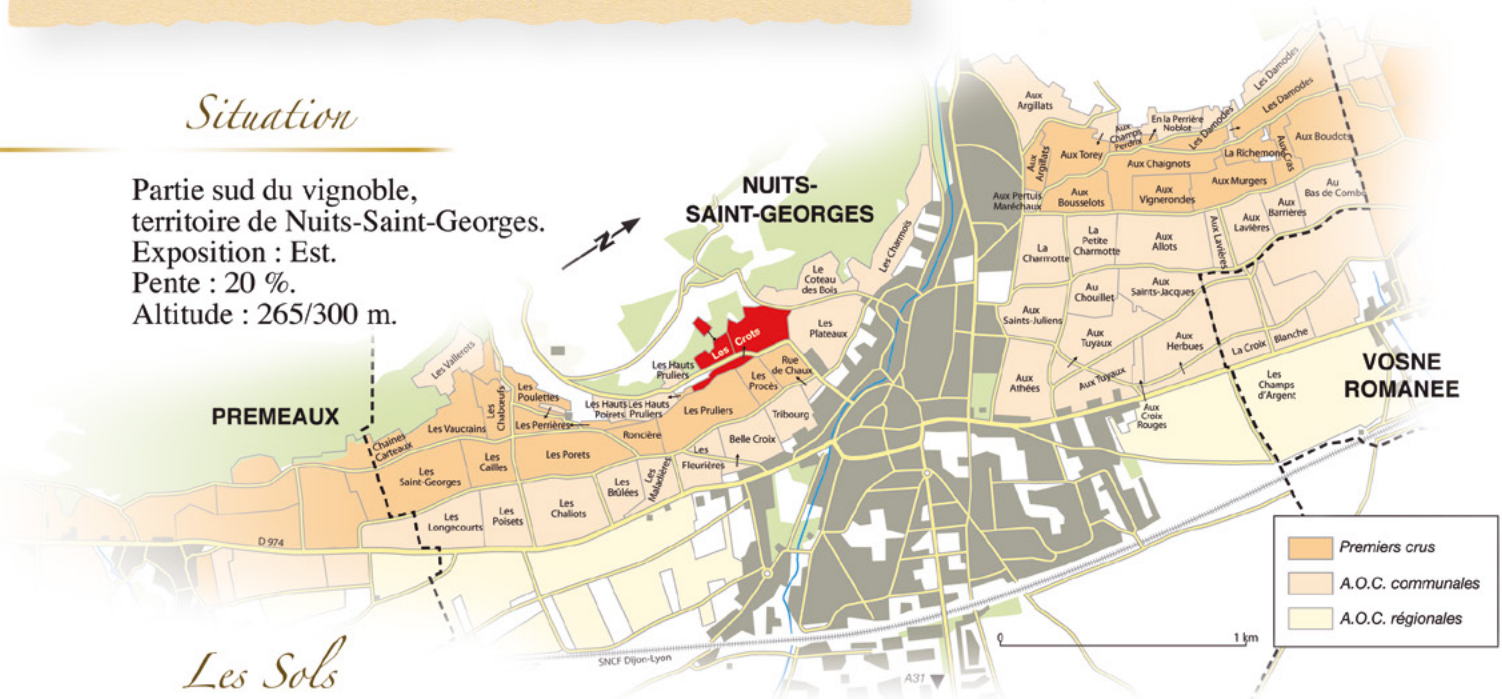
Lieux dits

Les Crots

(Ce lieu-dit très escarpé comporte une contre-pente qui forme un creux important ; le mot « crots » viendrait du Bourguignon médiéval et signifie creux.

Situation

Partie sud du vignoble,
territoire de Nuits-Saint-Georges.
Exposition : Est.
Pente : 20 %.
Altitude : 265/300 m.



Les Sols

Sols bruns calcaires superficiels d'éboulis très caillouteux
(graviers d'oolite blanche reposant sur le calcaire rosé de Premeaux).

Le Vin

La robe est soutenue. Il nous séduit dans sa jeunesse par un fruité aux nuances fraîches. Charme confirmé en bouche par la douceur de l'attaque, introduction à une charpente aux tanins fins et aimables. Avec l'âge, il s'épanouit, nous suggérant une gamme aux nuances balsamiques, réglissées et fourrures.

Accompagnements

Agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard, gibier à poils, fromages à pâte molle et à croûte lavée de type époisses, langres ou Soumaintrain.

Age de la vigne

65 ans

Température de service

15 à 16 °C

