

GRAND VIN DE BOURGOGNE



Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru

Les Saint-Georges

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

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX

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

PRODUIT DE FRANCE

CONTIENS SUPPLÉMENTS
13% vol.

LSG
750 ml

Surface de production

45 ares 25 centiares

Cépage

Pinot Noir

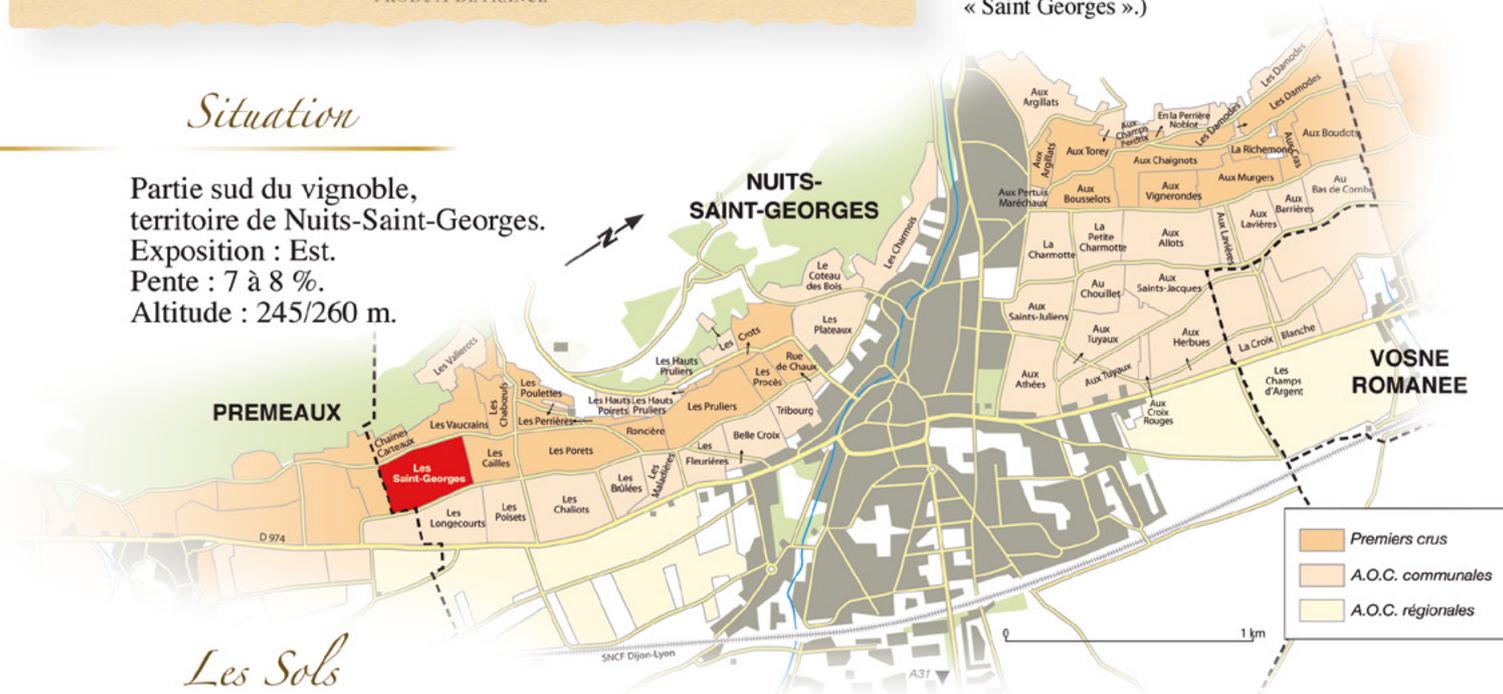
Lieux dits

Les Saint-Georges

(Considéré comme l'un des plus anciens climats, ce lieu-dit était déjà planté en l'an 1000. Donné en 1023 par Humbert, archidiacre d'Autun au chapitre de Saint Denis à Vergy ; baronnie dont dépendait Nuits. Aurait appartenu à une confrérie de Saint-Georges fondée par la famille Barbier de Reulle en 1470. A la fin du siècle dernier, Nuits fut autorisée à joindre à son nom celui du cru célèbre de « Saint Georges ».)

Situation

Partie sud du vignoble,
territoire de Nuits-Saint-Georges.
Exposition : Est.
Pente : 7 à 8 %.
Altitude : 245/260 m.



Les Sols

Sol brun calcaire profond très caillouteux, de couleur brun rougeâtre, à fraction fine très argileuse sur matériaux soliflués. Cailloutis de calcaires bathoniens variés (Premeaux, oolite blanche, Comblanchien).

Le Vin

La robe soutenue annonce la complexité aromatique dominée par la pureté du fruité qui évolue vers des notes de torréfaction, d'épices, mêlées à des nuances animales fines ; musc, fourrure. La structure riche et complexe concilie puissance et élégance. Une très bonne aptitude au vieillissement 8 / 15 ans. Ce cru peut séduire dès sa jeunesse par son harmonie.

Accompagnements

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

Age de la vigne

70 ans

Température de service

15 à 16 °C

