

GRAND VIN DE BOURGOGNE



Nuits-Saint-Georges

APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES CONTRÔLÉE

Vieilles Vignes

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX

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

PRODUIT DE FRANCE

LNT

750 ml

CONTIENS SULFITES



12,8% vol.

Surface de production

1 hectare 61 ares 10 centiares

Cépage

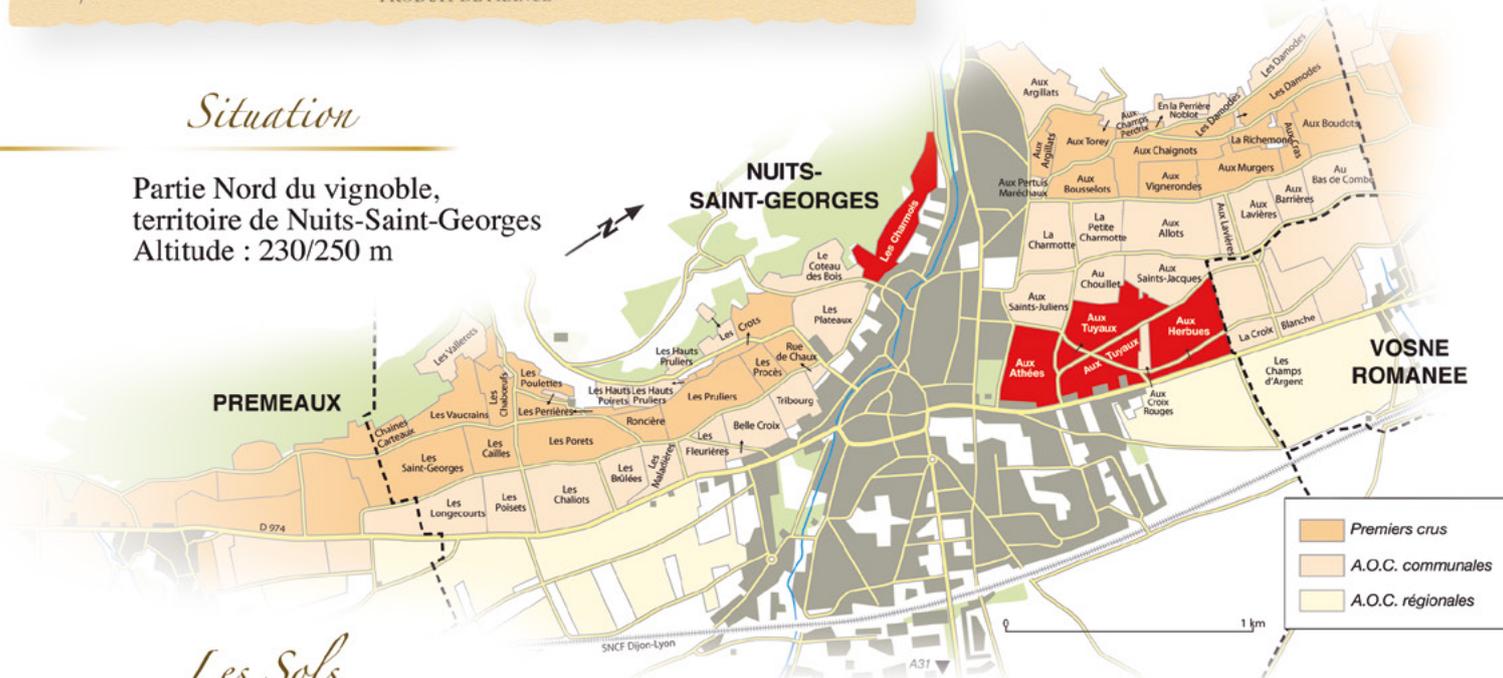
Pinot Noir

Lieux dits

Les Charmois, Aux Athées,
Aux Tuyaux, Aux Herbues

Situation

Partie Nord du vignoble,
territoire de Nuits-Saint-Georges
Altitude : 230/250 m



Les Sols

Dans la partie nord, les sols proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte, des alluvions de la vallée du Meuzin quand ils ne se situent pas en haut de coteau. Dans la partie sud, les limons du bas proviennent de la combe des Vallerots (terre profonde, marno-calcaire) alors qu'au sommet du coteau, on caresse le rocher. Exposition le plus souvent au levant ou sud-est.

Le Vin

Sous une robe pourpre crépusculaire, intense et tirant parfois sur le mauve, le Nuits évoque souvent la rose et la réglisse. Arômes de jeunesse : cerise, fraise, cassis. De maturité : cuir, truffe, fourrure, gibier. Des notes de fruits macérés (pruneau) complètent le bouquet. Vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche, sur une structure équilibrée et charpentée. Long en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde : la maturité l'arrondit de façon sensuelle et racée.

Accompagnements

Agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard, gibier à poils,
Carpe en matelote au vin rouge, fromages à pâte molle et
à croûte lavée de type épaisse, langres ou Soumaintrain.

Âge de la vigne

60 ans

Température de service

15 à 16 °C

