

VIN DE BOURGOGNE



# Bourgogne

APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE

## Pinot Noir

MIS EN BOUTEILLE PAR

**DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX**

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

PRODUIT DE FRANCE

L.B.G.

750 ml

CONTIENS SULFITES

12,5% vol.

### Surface de production

91 ares 15 centiares

### Cépage

Pinot Noir

### Lieux dits

Champs d'Argent,  
Croix blanche, Petit Chaliot.

### 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 est très vivant en bouche, structuré, le dos souple et rond. Ses tanins et le fruit tiennent un tête-à-tête où la mâche équilibre l'impulsion des arômes secondaires. Du volume, de la chair, il est en un mot : vineux. Il a une personnalité élégante, fine et une structure fluide et légère en bouche.

### Accompagnements

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

### Âge de la vigne

50 ans

### Température de service

12 à 16 °C

