

GRAND VIN DE BOURGOGNE



Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Aux Boussetots

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

LEB

750 ml

CONTIENS 13% vol.

Surface de production

17 ares 00 centiares

Cépage

Chardonnay et Pinot Blanc

Lieux dits

Les Boussetots

Situation

Partie Nord du vignoble,
territoire de Nuits Saint George.
Exposition Sud-Est.
Altitude 255/280 mètres.
Pente 10 à 15%.

NUITS-
SAINT-GEORGES

PREMEAUX

VOSNE
ROMANÉE

■ Premiers crus
■ A.O.C. communales
■ A.O.C. régionales

Les Sols

Sols bruns calcaires, de couleur brun grisâtre avec graviers calcaires plutôt lamellaires, à texture fine argilo-limoneuse, sur éboulis issus de l'oolite blanche reposant dans sa partie haute sur le calcaire rosé de Premeaux et dans sa partie basse sur les marnes à *Ostrea acuminata* du Bajocien.

Le Vin

Robe or soutenu. Vin ferme et volontiers capiteux, au bouquet brioché, miellé parfois sur fond de fleurs blanches, de citron, d'agrumes. Vin blanc racé et opulent.

Accompagnements

Apéritif, Foie gras mi-cuit, Poissons de mer grillés,
Crustacés grillés ou gratinés

Age de la vigne

25 ans

Température de service

12 à 13 °C

