

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

LBP

750 ml

13% vol.

Surface de production

36 ares 16 centiares

Cépage

Pinot Noir

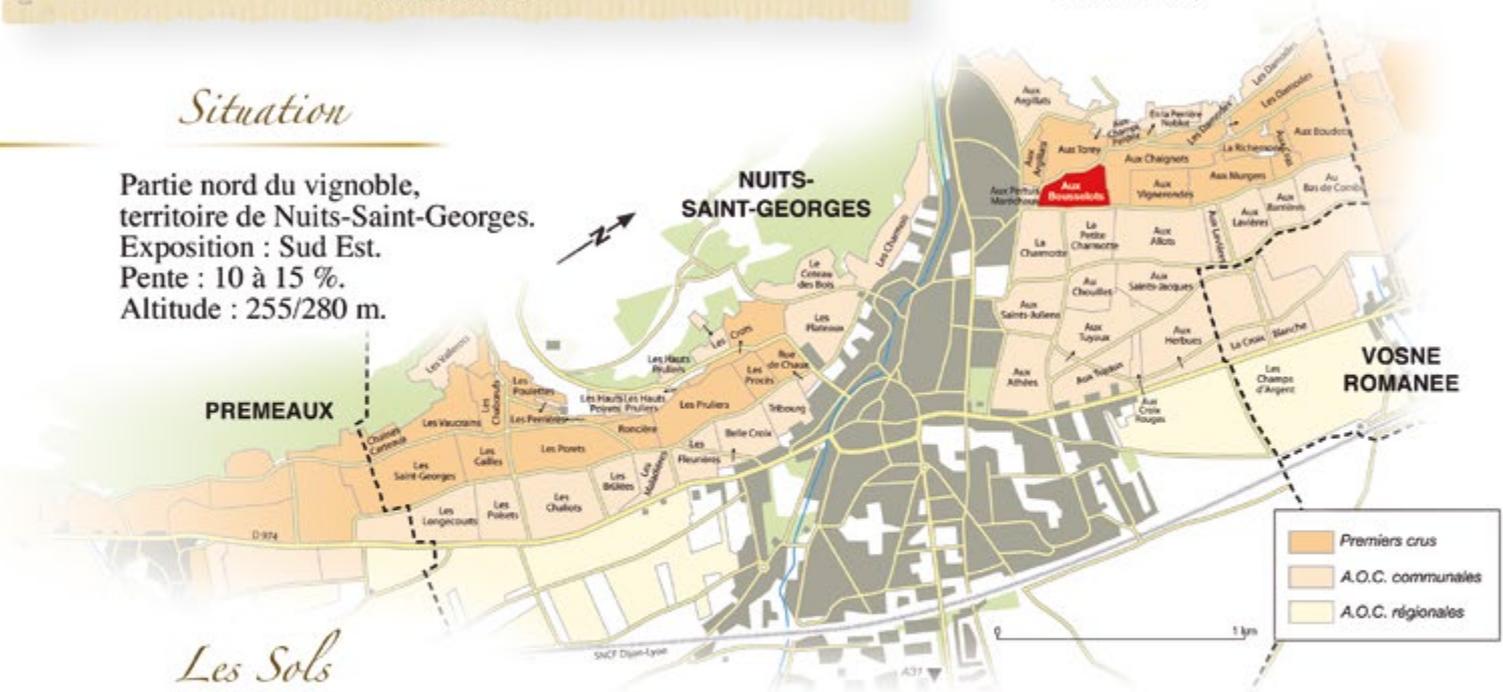
Lieux dits

Les Boussetots

(A l'origine, terrain de niveau inégal, terrain bosselé.)

Situation

Partie nord du vignoble,
territoire de Nuits-Saint-Georges.
Exposition : Sud Est.
Pente : 10 à 15 %.
Altitude : 255/280 m.



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

« Les Boussetots » arbore une robe soutenue. Dans leur jeunesse, ils font preuve d'une certaine austérité, puis au fil des ans leurs arômes se diversifient, évoluant vers des notes cuir frais, animales mêlées à de fines senteurs balsamiques et réglissées. Chair et souplesse s'allient au fond des tanins, nous révélant un cru d'une approche aimable.

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

30 ans

Température de service

15 à 16 °C

