

GRAND VIN DE BOURGOGNE



# Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Porrets Saint-Georges

APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX

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

PRODUIT DE FRANCE

LPO

750 ml

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX

13% vol.

## Surface de production

23 ares 45 centiares

## Cépage

Pinot Noir

## Lieux dits

### Les Porrets Saint-Georges

(Est-elle une forme ancienne de poirier, terrain autrefois occupé par des poiriers ou est-elle dialectale ? De 1660 à 1789, dans certains documents aux archives, nous lisons successivement Poirrets, Porets ou encore Porrets.)

## Situation

Partie sud du vignoble, territoire de Nuits-Saint-Georges.  
Exposition : Est.  
Pente : 8 à 12 %.  
Altitude : 250/260 m.



## Les Sols

Sols bruns calcaires très graveleux, profonds, fraction fine limono-argileuse calcaire brun jaunâtre sur matériaux soliflués avec cailloutis d'oolite blanche et de calcaire de Premeaux.

## Le Vin

La robe des Porrets semble s'affirmer au vieillissement. Jeune, il déploie une gamme aromatique sévère ; écorce de chêne, prune, réglisse « dure ». Après quelques années de bouteille il nous dévoile sa finesse et sa race. Les nuances caramel-réglissées, café torréfié adoucissent son caractère, caractère souligné par des notes cuir frais, musc, fourrure et viande fumée. Charnu avec vivacité, il doit maîtriser la fougue de sa jeunesse afin d'assagir ses tanins. Là, il séduit par la finesse de sa structure associée à la qualité du bouquet.

## 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.

## Âge de la vigne

45 ans

## Température de service

15 à 16 °C

