

GRAND VIN DE BOURGOGNE



# Nuits-Saint-Georges

APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES CONTRÔLÉE

## Aux Saints-Juliens

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX

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

PRODUIT DE FRANCE

750 ml

CONTIENS SUIVANTS  
13% vol.

## Surface de production

30 ares 10 centiares

## Cépage

Pinot Noir

## Lieux dits

Aux Saints-Juliens

## Situation

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



## Les Sols

Au-delà de la faille majeure, les formations marneuses oligocènes du remplissage bressan affleurent au nord de Nuits, mais elles sont le plus souvent recouvertes par des limons argileux, par des limons rouges avec lits de chailles, par des matériaux issus de cônes de déjection anciens constitués de limons à cailloutis de la Côte ainsi que des alluvions fluviales de la Vallée du Meuzin, rivière qui a partagé le domaine viticole de Nuits en deux zones Nord et Sud.

## Le Vin

Au nord de la commune, les vins d'AOC Nuits-Saint-Georges ont une robe soutenue témoignant d'une stabilité remarquable au vieillissement. Dans leur jeunesse, ils s'expriment avec sobriété et austérité. Les nuances végétales au fruité sauvage telle la prune se mêlent à la fraise et à quelques notes fleuries. Ils s'affinent avec les années, évoluant vers des odeurs animales, créosote combinées à la fraise confite, au tabac blond. En bouche ils forment un ensemble compact, assez strict. D'où la nécessité d'un vieillissement qui nous permettra d'apprécier leurs qualités.

## 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

60 ans

## Température de service

15 à 16 °C

