Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean Chauvenet

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir

Température de service :
17° C

Durée de conservation :
5 à 20 ans

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Vaucrains" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Côte de Nuits, crée en 1969 par Jean Chauvenet, le domaine est repris en 1994 par son gendre Christophe Drag. L'appellation *Vaucrains 1er cru*, l'une des 3 plus prestigieuses, représente 41 ares sur les 9 ha de la surface totale du domaine. La parcelle est située au sud de Nuits sur des sols très argileux avec une dominante d'oolite blanche dite à « tête de mouton ». L'étymologie du terme « vaucrains » vient de « vaut rien », terrain de peu de fertilité. Plantation :1946

Vinification

Récolte manuelle pour 40 vendangeurs présents environ une semaine. Egrappage à 100%, macération pré fermentaire à 10-12°C pendant 5-6 jours en cuve béton. Vinification à 28-32°C pendant 18 à 21 jours avec 2 pigeages par jour pour favoriser l'extraction de la couleur et les composés phénoliques. A l'issue du pressurage pneumatique, les vins sont débourbés pendant 5-6 jours en cuve tampon avant la mise en fûts (25% neufs). 1er soutirage en septembre de l'année N 1, 2nd un mois avant la mise qui a lieu généralement en mai de l'année N 2. Les vins sont tirés sans collage ni filtrations préalables.

Notes de dégustation :

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

Mets d'accompagnements

Accompagne rôtis, gros gibiers, viandes en sauce et fromages fins.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com