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 :
7 à 15 ans

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

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

L'appellation *« Bousselots 1er cru »* représente 55 ares sur les 9 ha de la surface totale du domaine. La parcelle est située au nord de Nuits sur des sols sableux graveleux agrémentés de quelques oolites blanches dans sa partie haute, et dans sa partie basse sur des marnes du Bajocien, créant, ainsi une double étanchéité à l'évaporation de l'eau, les années sèches. Bousselots veut dire bosselé, terrain inégal. Plantation en 1986.

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. Les vins sont ensuite débourbés pendant 3-5 jours en cuve tampon avant la mise en fûts (20% neufs). 1er soutirage en septembre de l'année N 1, 2nd un mois avant la mise qui a lieu approximativement en avril de l'année N 2. Les vins sont embouteillés sans collage ni filtrations préalables.

Notes de dégustation :

"Les Bousselots" arborent 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 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 les rôtis, les gibiers, les viandes en sauce et les fromages fins. Ils peuvent être appréciés vers 5 ans tout en continuant de s'affiner pendant une dizaine d'années.

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