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 Damodes" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

La parcelle de 28 ares est située sur la partie la plus septentrionale du vignoble de Nuits St Georges, en limite territoriale avec Vosne-Romanée, sur des sols très sableux, graveleux, recouvrant, superficiellement la roche mère qui affleure par endroits. Le système racinaire de la plante doit trouver son passage à travers les failles et interstices des blocs de calcaire pour s'alimenter, d'où un risque de flétrissement des fruits en année sèche. Plantation en 1952.

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 :

La fraîcheur et la pureté du fruit s'associent à une structure fine, tendre et souple, semblable à Vosne-Romanée. D'une approche facile dans sa prime jeunesse, il surprend par sa capacité d'affirmer sa personnalité au vieillissement.

Mets d'accompagnements

Accompagne les rôtis, les gibiers, les viandes en sauce et les 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