

**Classification :**



**Région :** La Côte de Nuits

**Cépage :** Pinot noir



**Température de service :**  
17° C

**Durée de conservation :**  
5 à 12 ans

## Nuits-Saint-Georges (Rouge)

*La Côte de Nuits - Pinot noir*

### Origine

L'appellation *Nuits-St-Georges* représente 6 ha sur les 9.50ha de la surface totale du Domaine. Les parcelles qui composent cette cuvée (St Jacques, Allots, Charmottes et St Julien) sont situées au nord de Nuits sur des sols limoneux, sableux et graveleux avec une présence aléatoire de minerais de fer répartis çà et là sur lit de chailles. Age moyen des vignes : 55 ans.

### Vinification

Récolte manuelle par 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 2-3 jours pour une bonne sédimentation des dépôts en cuve avant la mise en fûts (15% neufs). 1<sup>er</sup> soutirage en septembre de l'année N 1, 2<sup>nd</sup> un mois avant la mise en bouteille qui a lieu approximativement en avril de l'année N 2. Les vins sont embouteillés sans collage ni filtration préalable.

### Notes de dégustation :

Robe dense et soutenue, digne d'une très bonne aptitude au vieillissement. Les nuances végétales au fruité sauvage, telle la prune se mêlent à la fraise et à quelques notes fleuries. Avec les années, les arômes s'affinent, évoluant vers le cuir, la fourrure, combinées à la fraise confite et au tabac blond. Très belle bouteille après 3 à 5 ans.

### Mets d'accompagnements

Il accompagne à merveille les rôtis, les gibiers, les viandes en sauce et les fromages fins.