



Classification :

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
16 à 18° C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Nuits-Saint-Georges "Les Charbonnières" Vieilles Vignes (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

En Côte de Nuits, le domaine Chezeaux possède 67 a 59 de l'appellation Nuits-Saint-Georges "Les Charbonnières". Les vignes sont situées sur la commune de Premeaux-Prissey. Le sol est surtout composé de marnes associées à du sable et à des cailloux provenant du sommet des coteaux. Les parcelles sont exposées sud-est.

Vinification

La récolte est effectuée manuellement. Après un éraflage variant de 100% selon les millésimes, la vendange est mise en cuve où elle subit une macération à froid durant 3 à 4 jours. La durée de cuvaison varie entre 18 et 21 jours, au cours desquels la vendange fait l'objet d'une surveillance de tous les instants. Le « chapeau » qui surnage sur le moût en fermentation est régulièrement immergé ou arrosé. Le pressurage après décuvage est assuré par un pressoir pneumatique de grande qualité. Le vin est soutiré en fûts de chêne dont 30 % sont des fûts neufs, dans lequel il restera pendant 15 à 18 mois. La mise en bouteille est effectuée selon les millésimes entre le mois de février et le mois d'avril.

Notes de dégustation :

En raison de l'ancienneté de la vigne, les raisins mirands donnent à ce vin une bonne concentration des arômes. Couleur rouge intense et sombre. Arômes puissants et complexes : cerise, cassis, fourrure, truffe et épices. Les vins de Nuits sont parmi les plus tanniques de la Bourgogne.

Mets d'accompagnements

Accompagne les rouges en sauce et plats aux morilles, gibiers marinés ou rôtis. Viandes rouges fortes, sandre en meurette, fromages à saveur moyenne. Leur forte structure leur garantie longue garde.

