Bourgogne de Vigne en Verre

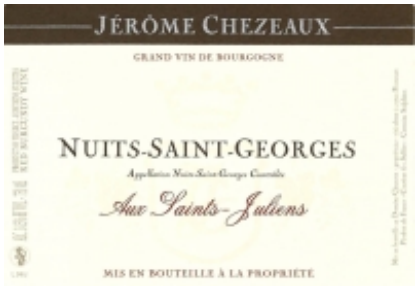
Domaine Jérôme Chezeaux

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service : 16-18°C

Nuits-Saint-Georges « Aux Saints-Juliens » (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

En Côte de Nuits, le domaine Chezeaux possède 47 ares 57 de l'appellation Nuits-Saint-Georges « Aux Saints-Juliens ». Le nom de Saints-Juliens vient de l'histoire de la chrétienté. Au VIème siècle, Saint Martin a fait construire une chapelle du nom de Saint-Julien aujourd'hui disparue, donnant son nom à ce lieu-dit. Une croix a été érigée là où se dressait cette chapelle. Sol limoneux et cailloutis calcaires. Exposition Sud-Ouest et altitude de 230 à 250m.

Vinification

La récolte est effectuée manuellement. Après un éraflage variant de 90 % à 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 15 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 :

Les Saints-Juliens dans leur jeunesse expriment des nuances végétales au fruité sauvage ou se mêlent à la fois la cerise et de cassis. Ils s'affinent avec les années, évoluant vers des odeurs animales. Les arômes sont puissants et complexes, d'où la nécessité d'un vieillissement qui vous permettra d'apprécier ses qualités.

Mets d'accompagnements

Viandes rouges en sauce et plats au morilles, gibiers marinés ou rôtis, viandes rouges fortes, sandre en meurette, crème de potiron (sur un jeune), fromages à saveur moyenne.

Durée de conservation :
5 à 15 ans

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