Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jérôme Chezeaux

Classification :

1er Cru

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 1er Cru "Aux Boudots" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot Noir

Origine

Superficie de cette appellation dans le domaine : 0.35 ha. Situation dans le coteau : Partie Nord du vignoble entre Vosne Romanée et Nuits Saint Georges. Exposition Est. Altitude moyenne : 275 m. Forte pente.

Vinification

La récolte est effectuée manuellement. Après un éraflage variant de 100%, 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 lesquels 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 :

Le Nuits Saint Georges 1er Cru « Aux Boudots » est un vin aux arômes et saveurs de fruits noirs (cassis et cerise noire), de cacao, de café, de lys, de girofle, de cuir et de musc. Elégant et racé, il est en même temps structuré et charpenté.

Mets d'accompagnements

Il constituera le fond des sauces les plus riches et pourra accompagner les viandes qu'il aura "marinées". Le gibier, tels que chevreuil et sanglier, lui convient bien. Il peut aussi accompagner les fromages à saveur moyenne.

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