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 :
10 à 15 ans

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Suchots" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot Noir

Origine

Côte de Nuits, le domaine Chezeaux possède 34a30 de cette appellation. Les vignes sont situées sur le côté nord du village de Vosne Romanée, proche de Richebourg et à la Romanée Saint Vivant. Les sols sont profonds, fins et très argileux, avec une exposition est\sud-est et une altitude entre 250 et 270m. On peut, peut-être rapproché le terme "suchots" de "suc" et "suquet" qui dans le midi désigne une butte. Ou encore "suchots" pourrait désigner de vieilles souches en patois bourguignon.

Vinification

Traditionnelle, la récolte est vinifiée en cuves ouvertes pendant une période de 18 à 21 jours selon les années. La vendange macère deux à trois jours à froid avant le départ en fermentation. Les remontages et pigeages assurent la bonne diffusion de la matière du fruit dans le vin. Les vins sont tirés dans des fûts de chêne de 228 litres (dont 30 % de fûts neufs chaque année) immédiatement après le décuvage et conservés pendant 15 à 18 mois avant la mise en bouteilles.

Notes de dégustation :

Les Suchots sont remarquables par leur finesse et leur richesse. Ils sont corsés, parfumés et très élégants avec des arômes complexes. Les tanins fins et délicats lui donnent une belle longueur et une belle intensité ce qui en font un vin d'une grande élégance. Arômes de violette (dominant), floraux et fruités sur les vins jeunes, pain grillé et cassis. Notes plus épicées, cuir et réglisse en vieillissant.

Mets d'accompagnements

Accompagne très bien, les viandes rouges telles que le Charollais grillé, les bavettes à aux échalotes, ou encore un rôti de porc aux marrons, les fromages bien affinés de l'abbaye de Citeaux…

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