

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges Les Porets Saint-Georges

1^{er} Cru
2009



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : L'aire de production des Premiers Crus de Nuits Saint Georges se répartit sur deux zones situées l'une au nord de la commune et l'autre au sud. Ce Premier Cru des Porets Saint Georges est situé au Sud de la commune, au cœur des Premiers Crus sur un sol à la structure légère qui produit des vins souples et généreux. La parcelle sélectionnée se trouve à mi-coteau et bénéficie d'une excellente exposition à l'est.

Le Millésime 2009 : Après un début d'année froid et neigeux, suivi d'un printemps très doux, un été chaud et ensoleillé s'est installé, entre-coupé de quelques épisodes pluvieux qui ont permis de donner à la terre la quantité d'eau nécessaire pour un millésime extraordinaire. Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions. Élevage en fûts de chêne pendant 18 mois.

Dégustation : Couleur rubis foncé. Arômes intenses de prune noire, de confiture sur des notes poivrées et chocolatées. Une légère touche de vanille. Généreux et dense. Belle matière sur un beau volume. Tannins fermes et boisé subtil. Très belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses,

Langres, Citeaux).