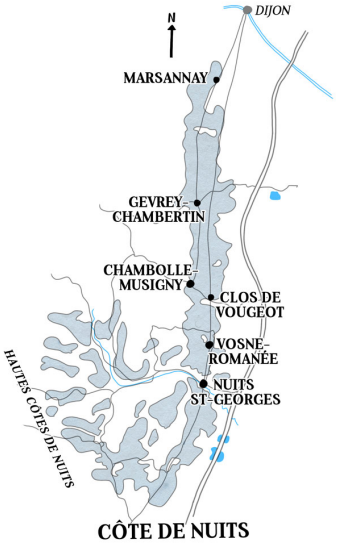
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges 2018

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : L'aire de production s'étend sur la commune de Nuits Saint Georges, qui se situe au cœur de la Côte de Nuits. Les raisins sont récoltés sur des parcelles de vignes sélectionnées au sud du village, à la limite des Premiers Crus.

Le Millésime 2018 : Après un hiver et un mois de mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraina une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle robe rubis. Notes de violette sur des arômes de petits fruits rouges et d'épices. Légère pointe de vanille. Complexe et bien équilibré, sur une texture dense. Belle concentration. Tannins élégants. Très belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes blanches et rouges, grillées ou rôties, gibiers et fromages classiques en particulier les fromages régionaux (Epoisses, Langres, Citeaux et Ami du Chambertin).