

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



# Nuits-Saint-Georges

## Nuits-Saint-Georges 2016



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argilo-calcaire

**Localisation** : Le climat "les Damodes" est situé à mi-pente sur la partie de nord de la commune de Nuits Saint Georges, à la limite de l'aire de production de Vosne Romanée. Son plus proche voisin étant le Vosne Romanée Malconsorts

**Le Millésime 2016** : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation** : Belle robe grenat. Nez de liqueur de cerise noire sur des arômes de cassis et de prune mêlés de notes épicées. Bouche ample, dense et onctueuse. Tannins soyeux. Très belle longueur.

**Accords mets et vins** : Accords mets et vins : Entrecôte grillée, viandes rouges, fromages type Brillat-Savarin.