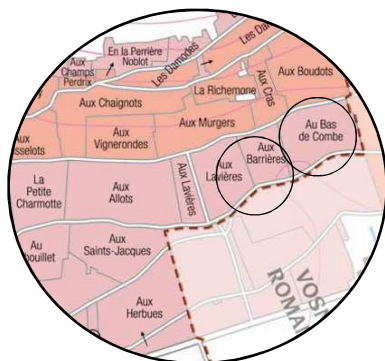


NUITS-SAINT-GEORGES

2020



TERROIR

Les climats Au Bas de Combe et Aux Barrières composent notre Nuits-Saint-Georges Village. Au bas de Combe serait pour certains, à mi-chemin entre un village et premier cru en qualité, et, entre un Nuits-Saint-Georges et un Vosne-Romanée pour le style. Surface totale : 1,16 hectares – âge moyen des vignes : 60 ans
Climat & Sol : Situé à l'extrémité nord de Nuits, avant les autres climats de l'appellation Vosne-Romanée, le sol argilo-calcaire est à prédominance argileuse.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques. Les raisins sont préalablement égrappés. La macération dure environ 15 jours. La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

ÉLEVAGE

Après la macération, vin de presse et vin de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé pendant 14 mois à 100% en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs puis pendant 4 mois en cuve.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

DEGUSTATION

OEIL

Robe d'un rouge profond à l'aspect velours.

NEZ

Le nez développe des notes de fruits rouges mûres et de réglisse.

BOUCHE

En bouche, la structure est sérieuse et complètement intégrée. L'équilibre est optimal, laissant une fraîcheur finale s'installer.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 10 à 15 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges 2020 accompagnera à merveille un bœuf bourguignon et des aubergines grillées.

