

NUITS-SAINT-GEORGES

A Nuits-Saint-Georges, les terroirs sont très différents selon que l'on se trouve au nord ou au sud de la ville. La parcelle « Les Brûlées » est située dans la partie sud, non loin du célèbre Premier cru « Les Saint-Georges ». Exposées Est et Sud-est, ces parcelles reposent sur un sol limono-argileux, issus de la combe qui débouche à Nuits-Saint-Georges, caillouteux et rougeâtres. Les sols sont moyennement profonds à profonds, sur un sous-sol du Bajocien (marnes à *Ostrea acuminata*). Les vignes ont entre 30 et 60 ans. Elles sont labourées, pas d'herbicide, pas de pesticides de synthèse.

Vinification et élevage : Raisins égrappés. Macération de 3 semaines. Pigeages délicats et remontages alternés. Élevage 16 mois. 10% fûts neufs. Légère filtration et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Élevé avec une faible proportion de bois neuf, ce Nuits-Saint-Georges exprime sa puissance et sa minéralité, typiques de cette appellation. Il existe un bel équilibre entre les tanins, la fraîcheur et le gras. Le nez est ouvert, la bouche puissante et la finale longue, sur des arômes légers de vanille et le croquant des fruits rouges. A déguster sur une côte de bœuf Black Angus, Canette rôtie au miel, Comté affiné.

Cépage : 100% Pinot Noir

Production moyenne : 900 bouteilles.

Temps de garde optimal : 3 à 10 ans

Certifié Agriculture Biologique

