



Nuits-Saint-Georges

SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 4 semaines avec des extractions principalement à l'aide de pigeage. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 40% de fûts neufs.

TERROIR

Situés au sud du village en bas de coteaux, les raisins proviennent d'un climat appelé « Les Brulés », exposé à l'Est. Le sol profond et argileux donne des vins ronds et fruités, à l'opposé de l'image d'austérité qui qualifie parfois cette appellation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Parfum de fruits rouges comme les groseilles et les framboises qui expriment clairement les caractéristiques du terroir. La bouche est ample et fruitée avec beaucoup de longueur. Les tanins sont soyeux mais présents.

ACCORDS METS & VIN

Plats puissants.

