



#### LE MILLÉSIME

2018 est un millésime précoce. Nous avons commencé les vendanges le 27 août à Mercurey. C'est un millésime classique que l'on pourra apprécier rapidement car il est déjà très plaisant. En Côte de Nuits, nos vins rouges sont riches et chaleureux: ils ressemblent quelque peu à nos 2009. Ce sont des vins solaires avec une bonne structure. Parfumés, ils offrent des arômes de fruits noirs bien mûrs. Ce sont des vins séducteurs présentant quelques similitudes avec les millésimes 2017 et 2011.



#### CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

"Les Saint-Georges" sont considérés comme l'un des plus anciens climats de Bourgogne, ce lieu-dit était déjà planté en l'an 1000. Il est également considéré comme le meilleur Cru de Nuits-Saint-Georges. Le Domaine est le plus petit producteur de l'appellation et, depuis 10 ans, au côté des 13 autres propriétaires, nous appuyons la demande de reclassement en Grand Cru.

Exposition : Est

Sols : Brun calcaire, profonds et très caillouteux

Cépage : Pinot Noir

#### *Caractéristiques de notre parcelle*

Superficie : 0 ha 23 a 14 ca [0,57 Acres]

Année de plantation : 1933, 1974



#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



#### DÉGUSTATION

Très belle robe rubis foncé. Le nez puissant s'exprime sur des notes d'épices chaudes et de fruits mûrs. L'attaque nette et ronde se poursuit sur une bouche équilibrée, aux tanins souples et généreux. L'harmonie et l'élégance de ce vin font honneur à ce 1er cru renommé.

Accords : Magret de canard aux aïelles, viandes rouges grillées ou rôties, gibiers

Température : 14°C à 16°C