

LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré caractérisé par une météo extrême (gel, canicule). Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits. Les vins sont charmeurs, bien équilibrés, frais et droits. Les tanins sont fins et peu astringents. En bouche, ils sont parfumés. Ils expriment des notes de fruits juteux et ensoleillés ainsi que des notes d'épices.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La vigne est cultivée à Nuits depuis plus de 1000 ans, l'histoire du village est intimement liée à celle de son célèbre vignoble. A la fin du XVIIème siècle, Louis XIV, qui souffrait alors de troubles digestifs, reçut de son médecin le conseil de boire chaque jour un verre de vin de Nuits. En 1892, le village de "Nuits" ajoute à son nom celui de son meilleur climat: "Les Saint-Georges".

Exposition : Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 3 ha 24 a 01 ca [8 Acres]
Année de plantation : 1928, 1955, 1965, 1968, 1972, 1979, 1982, 1985, 1986, 1999, 2012



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 cuvaision, 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 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) 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. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Robe grenat intense. Au nez, le vin révèle des senteurs boisées, fruitées et épicées. En bouche, l'attaque est ronde et pleine, aux tanins veloutés et soyeux avec un bel équilibre. Finesse, charme et élégance caractérisent ce vin.

Accords : Magrets de canard, cailles aux raisins, cuissot de chevreuil.

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 6 à 8 ans

