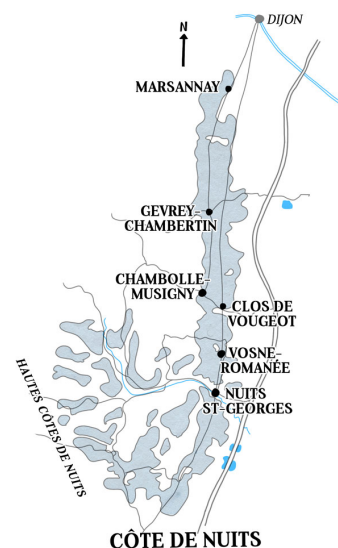


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges 2006



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : L'aire de production s'étend sur la commune de Nuits Saint Georges, qui se situe au cœur de la Côte de Nuits. Les raisins sont récoltés sur des parcelles de vignes sélectionnées au sud du village, à la limite des Premiers Crus.

Le Millésime 2006 : Après un début d'été en demi-teinte, très chaud en juillet et humide en Août, le temps ensoleillé s'est installé dès fin août et la récolte a ainsi pu débuter mi Septembre dans de très bonnes conditions. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes très frais de petits fruits rouges sur une pointe de réglisse. Belle touche vanillée. Bien structuré et généreux. Boisé élégant. Belle définition tannique. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes blanches et rouges, grillées ou rôties, gibiers et fromages classiques en particulier les fromages régionaux (Epoisses, Langres, Citeaux et Ami du Chambertin).