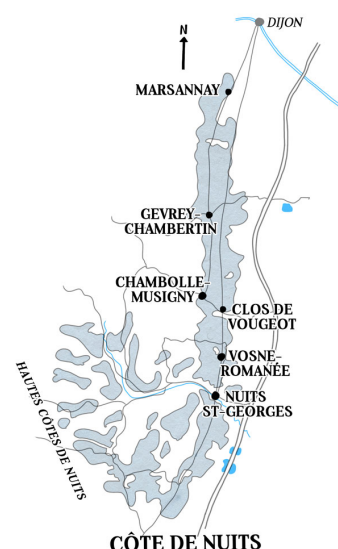


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges 2010



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 2010 : Après un hiver très froid, un printemps mitigé, l'été entrecoupé d'épisodes de fraîcheur et de pluie a laissé la place début septembre à un véritable été indien lumineux et chaud, qui a permis d'accélérer la maturation des raisins. La récolte a eu lieu fin septembre sous un soleil radieux. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de petits fruits noirs (cassis) sur des notes d'épices et de réglisse. Belle touche vanillée. Dense et volumineux. Texture élégante et délicate. Fruit très pur et concentré. Belle définition tannique et un boisé bien intégré. Fin de bouche généreuse.

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).