

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges 2011



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 2011 : Après un hiver très froid, un printemps chaud et lumineux, l'été mitigé a laissé la place tout début septembre à un été indien chaud et lumineux. La récolte s'est déroulée mi septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Des vinifications et un élevage soigné ont permis d'extraire une belle matière sur les Pinots Noirs qui impressionnent par la finesse de leur tannins et leur texture charnue. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de petits fruits noirs sur des notes de réglisse et de vanille. Dense et volumineux. Belle concentration. Fruit très pur. Tannins souples et bien intégrés. Fin de bouche généreuse sur des notes de liqueur de fruit.

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).