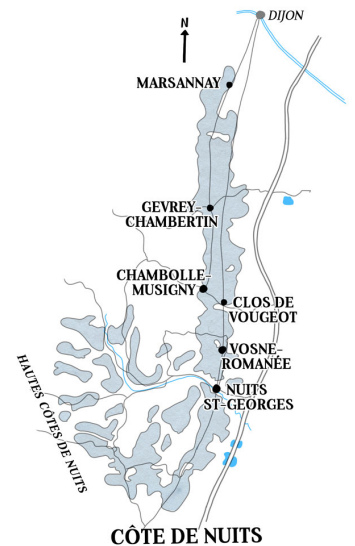


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges 2013



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 2013 : Après un hiver très froid, un printemps frais et pluvieux, l'été s'est véritablement installé fin juillet. La chaleur et le soleil ont permis aux raisins de mûrir en douceur dans de bonnes conditions. Les vendanges ont débuté mi septembre sous un beau soleil. Ces conditions climatiques associées à des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très croquants. Élevage en fûts de chêne pendant 15 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de cerise croquante mêlés de notes d'épices. Dense et bien structuré. Bien équilibré. Texture soyeuse. Tannins bien intégrés. 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).