

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges 2017



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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle robe rubis. Parfums de pivoine sur des arômes de petits fruits rouges et de prune. Légère pointe de vanille. Complexe et bien équilibré sur une texture dense et profonde. Belle concentration. Tannins bien construits. Très 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).