



NUITS-SAINT-GEORGES



TERROIR



Origine géographique

Nuits-Saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits. L'AOC Nuits-Saint-Georges s'étend sur 2 communes : Nuits-Saint-Georges et Prémieux-Prissey sur une superficie d'environ 142 ha.



Sol

Vignes sur le bas du coteau à l'est de la ville de Nuits-Saint-Georges. Sols bruns calcaires sur coteaux de calcaires jurassiques.



Encépagement

100 % Pinot Noir.



Vinification

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage de 12 à 14 mois en fûts de chêne avec 15 % maximum de fûts neufs.

DEGUSTATION



Robe

Belle robe couleur rubis nuancée framboise.



Nez

Nez racé et élégant qui possède une vraie complexité et de la finesse.



Bouche

Dominée par la framboise avec des notes giboyeuses discrètes et de venaison. Vin aérien.

SERVICE



A boire avec

Il accompagnera toutes les viandes rouges, les plats en sauce, les gibiers marinés et les fromages relevés. Dégustez-le sur un magret de canard à l'orange, un rôti de bœuf en croûte de poivre ou une canette aux raisins. Au moment du fromage choisissez un Cantal, du Morbier ou du Saint-Nectaire.



Température de service

14 à 16 °C.



Temps de garde

De 5 à 7 ans.

JEAN BOUCHARD

6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune
Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - contact@jeanbouchard.com
www.jeanbouchard.com