

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Nuits-Saint-Georges Premier Cru

AOP Nuits-Saint-Georges Premier Cru, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Nuits-Saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits et est presque exclusivement consacré à la production de vins rouges issus du cépage Pinot noir. L'appellation s'étend sur 2 communes : Nuits-Saint-Georges et Prémieux-Prissey. Les différences en termes d'orientation et de sols entre les vignobles situés au sud et au nord de l'appellation engendrent une certaine diversité dans les vins.

SITUATION

C'est au cœur de la Côte de Nuits que se situe le village de Nuits-Saint-Georges, renommé pour son Hospice et ses vignobles. La superficie de cette appellation de Premier Cru est de 100,5 ha sur Nuits, et 42,2 sur Prémieux-Prissey.

TERROIR

Les sols sont bruns calcaires sur coteaux de calcaires Jurassiques avec le vignoble planté en terrasses.

VINIFICATION

En fûts de chêne (35 à 40% de fût neuf) durant 16 à 17 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : 16-17°C.
A déguster dans les 5 à 7 ans et plus.

DÉGUSTATION

Belle robe rubis, brillante et profonde.
Nez fin et complexe, au premier abord marqué par un boisé délicat et discret puis de fruit à noyau tel la cerise relevé par une pointe de cacao amer.
Une jolie texture tannique en bouche qui enrobe le palais, vin velouté et agréable possédant une belle densité.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Côtelettes d'agneau aux épices marocaines.
Accord atypique : Filet mignon de porc aux cerises.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

