



VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ La Charmotte

Etymologie :

- ▶ Provient du mot "charme" qui caractérise très bien ce vin avec en plus une bonne structure typique d'un Nuits-st-Georges

Terroir :

- ▶ Cette vigne est située dans la partie nord de l'Appellation, juste en dessous des premiers crus « Aux Bouselots ». Les sols sont argileux et proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte, des alluvions de la vallée du Meuzin.

Cépage :

- ▶ Pinot Noir

Superficie :

- ▶ 0,59 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 52hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1955 et 1971

VENDANGES

- ▶ Vendange manuelle
- ▶ Transport du raisin en caisse
- ▶ Passage sur table vibrante puis table de tri
- ▶ Éraflage 100%

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification :

- ▶ Macération pré-fermentaire à froid pendant 8 jours puis fermentation alcoolique avec levures indigènes pendant 10 à 15 jours. Deux pigeages journaliers

Elevage :

- ▶ En fût durant entre 16 et 18 mois
- ▶ 25% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :

- ▶ 17 à 18°

Commentaires du Vigneron :

2017 2019 2020

- ▶ Robe : pourpre crépusculaire, intense et tirant parfois sur le mauve.
- ▶ Nez : arômes de jeunesse : cerise, fraise, cassis. De maturité : cuir, truffe, fourrure, gibier.
- ▶ Bouche : vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche, sur une structure équilibrée et charpentée.

Accords mets-vins :

- ▶ Viandes rouges en sauce et plats aux morilles
- ▶ Gibiers marinés ou rôtis
- ▶ Viandes rouges fortes
- ▶ Sandre en meurette
- ▶ Fromages à saveur moyenne

Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 15 ans



Nuits-saint-Georges
La Charmotte