

NUITS-SAINT-GEORGES 1C LES POULETTES 20

Bourgogne 1er Cru Les Poulettes

INFORMATION

Appellation : AOP
Bourgogne 1er Cru Les
Poulettes

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 14,5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : La vendange est ramassée manuellement puis un premier tri à la vigne est effectué, suivi d'un second tri à la cuverie. La vinification se déroule en cuve en bois neuve, avec 20% de vendange entière. La cuvaison dure 19 jours et est rythmée par deux pigeages quotidiens, aux pieds, au moment le plus intense de la fermentation. Le vin est ensuite entonné (50% de fûts neufs issus des forêts de l'Allier), pour être élevé pendant 21 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole :
Bourgogne

Surface :

Type de sol : La terre est très peu profonde et riche en débris de calcaire. La proximité des falaises calcaires et leur rayonnement facilite la maturité, le sol y est très drainant.

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Très belle couleur rouge sombre, dense et intense.

Nez : Premier nez gourmand aux notes généreuses de coulis de fruits rouges (framboise, cerise, fraise). On retrouve de jolies notes florales (pivoine, rose) et boisées (bois de rose) complétées d'élégants parfums camphrés (cèdre, résine de pin). Touche de cire d'abeille.

Bouche : L'attaque en bouche est riche, ample et présente une belle concentration. Une finale de caractère aux notes de chocolat et cerise. Ce grand vin de garde est puissant avec une belle acidité. Il révélera tout son caractère en vieillissant.

SERVICE & CONSERVATION



NUITS-SAINT-GEORGES 1C LES POULETTES 20

Bourgogne 1er Cru Les Poulettes

T° de dégustation : A
carafer.

Accords mets et vins :
Oeufs cocotte aux girolles,
belle côte de boeuf, magrets
de canard aux pommes

Garde :

