



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 Busselots ». 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 : rouge cerise.
- Nez : qui annonce la finesse et l'élégance. Dominante florale pour ce vin qui laisse s'échapper des effluves de lys et de violettes. La fraise des bois n'est pas loin derrière le floral.
- Bouche : ronde, enveloppée et délicate; la finale, séveuse, laisse une très belle persistance.

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