



VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Les Chaboeufs

Etymologie :

- ▶ Nom d'un ancien propriétaire

Terroir :

▶ La parcelle se situe dans la partie basse de la vallée, entre Nuits-st-Georges et Prémieux-Prissey. Le sol est argilo-calcaire, brun rougeâtre, terroir peu profond et légèrement caillouteux.

Cépage :

- ▶ Pinot Noir

Superficie :

- ▶ 1 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 50hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1960, 1990, 1994 et 2023

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
- ▶ 30% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :

- ▶ 17 à 18°

Commentaires du Vigneron :

2017	2018	2019	2020
2021	2022	2023	

- ▶ Robe : carmin.
- ▶ Nez : fin, notes de fruits rouges frais et tendance presque exotique.
- ▶ Bouche : ronde, enveloppante et riche, également dense et veloutée. Notes d'agrumes fraîches (citron confit) en finale et épicées (coriandre). Très belle longueur.

Accords mets-vins :

- ▶ Gibiers
- ▶ Viandes en sauce
- ▶ Champignons
- ▶ Fromages affinés

Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 20 ans



Nuits-saint-Georges 1^{er} Cru
Les Chaboeufs