

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges Les Vaucrains 1^{er} Cru 2017



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : L'aire de production des Premiers Crus de Nuits Saint Georges se répartit sur deux zones situées l'une au nord de la commune et l'autre au sud. Ce Premier Cru Vaucrains est situé au Sud de la commune, au coeur des Premiers Crus sur un sol à la structure légère qui produit des vins souples et généreux. La parcelle sélectionnée se trouve à mi-côteau et bénéficie d'une excellente exposition à l'est.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires et de quelques orages fin Août qui apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne. Début des vendanges : le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle robe grenat. Arômes intenses de petits fruits rouges confiturés (framboise, cerise) sur notes d'épices grillées et chocolat. Légère pointe de vanille. Bien équilibré et complexe. Texture dense et profonde sur des tannins de belle amplitude. Très grande persistance sur des notes d'épices.

Accords mets et vins : Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux et tous les fromages régionaux.