

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges 2002



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : L'aire de production s'étend sur la commune de Nuits Saint Georges, qui se situe au cœur de la Côte de Nuits, et également sur la commune de Premeaux Prisse, petit village qui jouxte Nuits.

Le Millésime 2002 : Récolte fin septembre, plusieurs jours après le ban des vendanges officiel en Côte de Beaune afin d'obtenir une maturation optimum des raisins. Bon état sanitaire grâce aux excellentes conditions météorologiques en Août et Septembre. Rendements faibles après un ébourgeonnage important en Juillet 2002. Élevage en fûts de chêne pendant 18 mois

Dégustation : Belle robe couleur rubis. Arômes intenses de fruits rouges (groseille, cerise) et de réglisse sur une belle note vanillée. Bien équilibré, concentré, généreux, belle persistance, profond avec une belle combinaison aromatique de fruits rouges rehaussée par un bois subtil.

Accords mets et vins : Viandes blanches et rouges, grillées ou rôties, gibiers et fromages classiques en particulier les fromages régionaux (Epoisses, Langres, Citeaux et Ami du Chambertin).