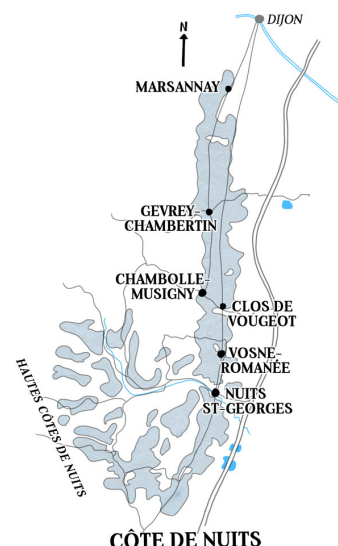


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges

Les Vaucrains

1^{er} Cru

2015



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 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur. Une climatologie parfaite (avec un grand différentiel entre les températures diurnes et nocturnes, notamment en Août) qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fûts de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs (cerise) mêlés de notes d'épices et de réglisse. Légère pointe de vanille. Bien équilibré et complexe. Texture dense et

ciselée sur des tannins tout en élégance. Grande complexité aromatique. Très grande persistance sur des notes d'épices.

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