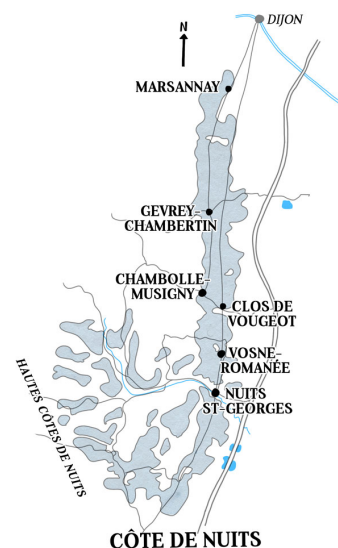


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Nuits-Saint-Georges

### Nuits-Saint-Georges 2016



**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. Les raisins sont récoltés sur des parcelles de vignes sélectionnées au sud du village, à la limite des Premiers Crus.

**Le Millésime 2016** : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation** : Belle robe rubis. Arômes intenses de cerise et de framboise sur des notes de réglisse. Légère pointe de vanille. Dense et volumineux. Belle profondeur. Complexe sur une texture soyeuse. Tannins bien intégrés. Très belle persistance.

**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).