



A quelques encablures seulement de la cave Decelle & Fils, le vignoble de Nuits-Saint-Georges est réputé pour produire parmi les plus grands Pinots du monde. Le Nuits-Saint-Georges Decelle & Fils est issu de 2 parcelles, très proches l'une de l'autre, situées dans le bas du village de Nuits, très proches de la limite avec Vosne Romanée.

TERROIR

Les vignes de 45 ans sont plantées sur des sols complexes d'alluvions, riches en argiles et en oxydes de fer. Cette caractéristique confère à notre Nuits-Saint-Georges un type racé puissant qui fait la différence avec d'autres terroirs moins bien situés dans l'appellation.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Egrappées à 100%, les baies sont vinifiées avec les levures naturelles du raisin. La cuvaison dure environ 21 jours jusqu'à ce que la dégustation juge l'extraction idéale. Le vin est alors pressé avec le plus grand soin avec notre pressoir pneumatique puis entonné par gravité avec les lies fines. Le Nuits-Saint-Georges Decelle & Fils est élevé en cave dans des fûts de chêne de 228 litres pendant une période de 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs est de un tiers.

DÉGUSTATION

La couleur éclate en un rouge profond et sombre et le nez offre des arômes de fruits cuits, de truffe et d'épices. En bouche, les tannins s'expriment pleinement dans une structure puissante qui laisse présager du potentiel de garde. C'est un vin solide et corpulent.