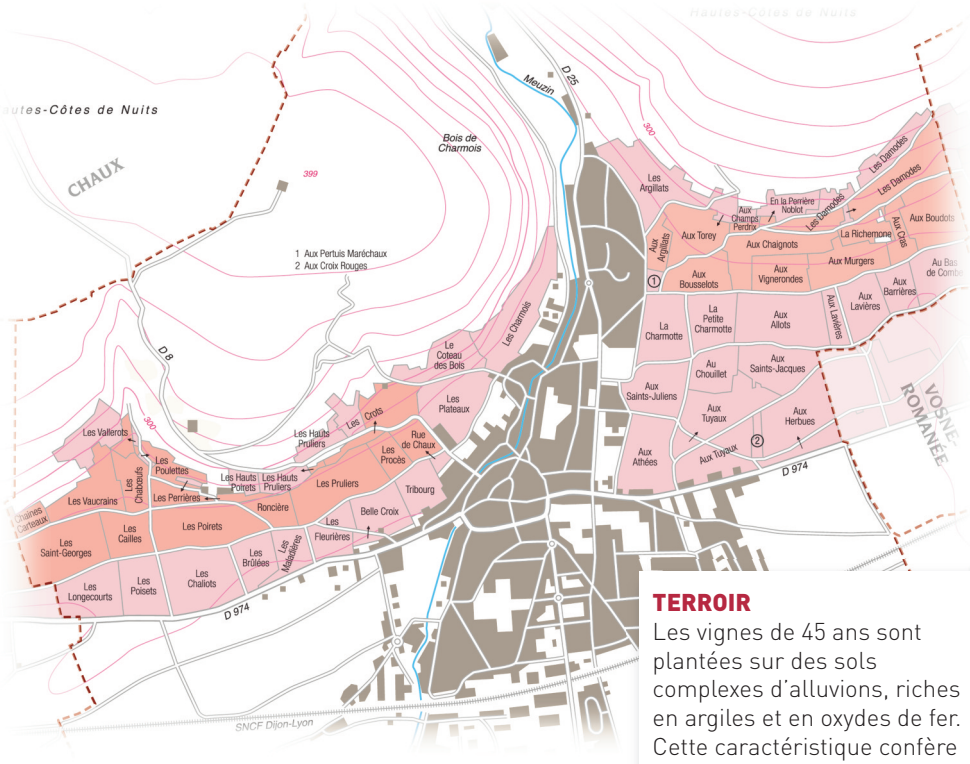
CÔTES DE NUITS
NUITS-SAINT-GEORGES

Aux Montagnes

> A quelques encablures seulement de la cave Decelle-Villa, le vignoble de Nuits-Saint Georges est réputé pour produire parmi les plus grands Pinots du monde. Le Nuits-Saint-Georges Decelle-Villa 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 et puissant qui fait la différence avec d'autres terroirs moins bien situés dans l'appellation.

CÔTES DE NUITS
NUITS-SAINT-GEORGES 2009

Apellation Nuits-Saint-Georges Contrôlée

CEPAGES
Pinot noir.
Densité de plantation : 10 000 pieds par hectare.

VENDANGES
Vendangé à la main, le raisin est transporté à la cave en caisses de 15 Kg. Il est ensuite trié à la main afin de ne vinifier que les baies parfaitement mûres et saines.

VINIFICATION
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.

ELEVAGE
Durée d'élevage : 18 mois
Le Nuits-Saint-Georges Decelle-Villa 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 une vin solide et corpulent.

ACCORDS
Viandes rouges, volailles, fromages affinés tels que l'Epoisse ou vieux fromages.
Service : 15 à 16°