

NUITS SAINT GEORGES Village



Surface Totale : 34 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

Encépagement : Pinot Noir

Age Moyen de la vigne : 50 ans

Nature du terroir : Cette cuvée résulte d'un assemblage de plusieurs parcelles que sont Les Damodes, Les Saint Jacques, Les Herbues, Les Tuyaux, Les Belles Croix, Les Charmois, Les Chaliots. Les sols de la partie Nord proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte, des alluvions de la vallée du Meuzin. Dans la partie Sud, les limons proviennent de la Combe des Vallerots (terre profonde, marno-calcaire).

Vendanges : Manuelles exclusivement.

Production Moyenne : 7500 Bouteilles.

Caractères du Vin : Sous une robe pourpre, intense et tirant parfois sur le mauve, les arômes évoquent souvent la rose et la réglisse.

Arômes de jeunesse : cerise, fraise, cassis

Arômes de maturité : cuir, truffe, fourrure, gibier

Des notes de fruits macérés complètent le bouquet. Vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche sur une structure équilibrée et charpentée. Long en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde ; la maturité l'arrondit de façon sensuelle et racée.

