



## VIGNE

### Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

### Lieu-dit :

- ▶ Les Chaboeufs

### Etymologie :

- ▶ Nom d'un ancien propriétaire

### Terroir :

- ▶ La parcelle se situe dans la partie basse de la vallée, entre Nuits-st-Georges et Prémieux-Prissey. Le sol est argilo-calcaire, brun rougeâtre, terroir peu profond et légèrement caillouteux.

### Cépage :

- ▶ Pinot Noir

### Superficie :

- ▶ 1 ha

### Rendement max autorisé :

- ▶ 50hl/ha

### Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1959, 1989 et 1993

## VENDANGES

- ▶ Vendange manuelle
- ▶ Transport du raisin en caisse
- ▶ Passage sur table vibrante puis table de tri
- ▶ Éraflage 100%

## VINIFICATION ET ELEVAGE

### Vinification :

- ▶ Macération pré-fermentaire à froid pendant 8 jours puis fermentation alcoolique avec levures indigènes pendant 10 à 15 jours. Deux pigeages journaliers

### Elevage :

- ▶ En fût durant entre 16 et 18 mois
- ▶ 30% de fûts neufs

## CONSEILS

### Température service :

- ▶ 17 à 18°

### Commentaires du Vigneron :

2017	2018	2019	2020
------	------	------	------

- ▶ Robe : Belle robe cerise, délicate.
- ▶ Nez : frais, fin, floral, tirant sur des notes printanières de freesia et rose ; Légère épice citronnée (cardamome)
- ▶ Bouche : souple, élégante, garnie et ronde; finale agrémentée de jolis tanins, fins et salivants.

### Accords mets-vins :

- ▶ Gibiers
- ▶ Viandes en sauce
- ▶ Champignons
- ▶ Fromages affinés

### Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 20 ans



Nuits-saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru  
Les Chaboeufs