



## VIGNE

### Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

### Lieu-dit :

- ▶ La Charmotte

### Etymologie :

- ▶ Provient du mot "charme" qui caractérise très bien ce vin avec en plus une bonne structure typique d'un Nuits-st-Georges

### Terroir :

- ▶ Cette vigne est située dans la partie nord de l'Appellation, juste en dessous des premiers crus « Aux Boussselots ». Les sols sont argileux et proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte, des alluvions de la vallée du Meuzin.

### Cépage :

- ▶ Pinot Noir

### Superficie :

- ▶ 0,59 ha

### Rendement max autorisé :

- ▶ 52hl/ha

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

- ▶ 1955 et 1971

## 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
- ▶ 25% de fûts neufs

## CONSEILS

### Température service :

- ▶ 17 à 18°

### Commentaires du Vigneron :

2017	2019	2020
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Robe : brillante, d'un rouge rubis éclatant.</li> <li>▶ Nez : voilà de bien charmante Charmottes, s'exprimant par un nez de roses, subtilement réglissé.</li> <li>▶ Bouche : tactile, délié, sapide et la finale s'allonge sur une trame tannique « sablonneuse ». Une cuvée de finesse et d'élégance.</li> </ul>		



### Accords mets-vins :

- ▶ Viandes rouges en sauce et plats aux morilles
- ▶ Gibiers marinés ou rôtis
- ▶ Viandes rouges fortes
- ▶ Sandre en meurette
- ▶ Fromages à saveur moyenne

### Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 15 ans



Nuits-saint-Georges  
La Charmotte