



Nuits-saint-Georges 1^{er} Cru
Les Chaboeufs

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

2021 2022

- ▶ Robe : fraîche et limpide.
- ▶ Nez : arôme exotique (fruits de la passion) puis, fraise écrasée et macérée à la menthe.
- ▶ Bouche : lactée, savoureuse. Une pointe de poivre blanc vient épicer la finale en bouche. La cuvée est dans son élément. Tendre, suave et accessible dès à présent.

Accords mets-vins :

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

Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 20 ans

