



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 Prémeaux-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 : rouge vif et brillante.
- ▶ Nez : ouvert et appétant. Notes presque exotiques de prime abord. L'aération le complexifie et il laisse apparaître un mix épice/agrume.
- ▶ Bouche : délicate et tapissante. Il résonne longtemps sur le poivre de Timut.

Accords mets-vins :

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

Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 20 ans

