

NUITS-SAINT-GEORGES 2022

IER CRU LES CHABŒUF

Peu connu car petit en superficie, le Premier cru « Les Chaboeufs » est un voisin direct des grands « Saint-Georges » et « Les Vaucrains ». Situé sur un petit décrochement exposé plus au sud, il donne des vins soyeux, réservés mais à la finesse et à la finale exceptionnelles. Sols bruns calcaires, de couleur brun rougeâtre clair, très caillouteux, à fraction fine argilo-limoneuse.

Vinification et élevage : Macération de 3 semaines. Pigeages délicats et remontages alternés. Élevage 24 mois dont 18 en fûts anciens. Légère filtration et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Élevé sans bois neuf, ce Nuits-Saint-Georges Premier cru est tout d'abord réservé. Puis à l'ouverture, les arômes de fruits rouges mûrs et de poivre blanc. La bouche est longue, fraîche et élégante. Les tanins sont soyeux et la finale croquante.

Cépage : 100% Pinot Noir

Production moyenne : 300 bouteilles.

Temps de garde optimal : 3 à 10 ans

Alcool : 13,5% vol

SO₂ Total : <80mg/l (maximum autorisé 100mg/l)

Acidité vol : <0,50g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

