

NUITS-SAINT-GEORGES 2022

A Nuits-Saint-Georges, les terroirs sont très différents selon que l'on se trouve au nord ou au sud de la ville. Le climat "Les Charmois" se situe au sud ouest, à la limite de la ville. Cette parcelle repose sur un sol limono calcaire profond datant du Jurassique et est exposée au nord est. La forêt qui borde ce climat entraîne un microclimat frais, favorable à l'élaboration d'un Nuits-Saint-Georges fin et élégant.

Vinification et élevage : Raisins égrappés. Macération de 3 semaines. Pigeages délicats aux pieds et remontages alternés. Élevage 16 mois, dont 12 mois en vieux fût.

Notes de dégustation : Élevé sans fût neuf, ce Nuits-Saint-Georges exprime sa puissance et sa complexité. Il existe un bel équilibre entre les tanins ciselés, la fraîcheur et le gras. Le nez est ouvert, la bouche élégante, une finale fruitée et généreuse

Cépage : 100% Pinot Noir

Production moyenne : 665 bouteilles.

Temps de garde optimal : 3 à 10 ans

Alcool : 12,5% vol

SO2 Total : <85mg/l (maximum autorisé 100mg/l)

Acidité vol : <0,70g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

