

15 rue du Général de Gaulle 21700 Nuits-Saint-Georges Tél: +33 (0)3 80 61 19 33 E-mail: chicotot@aol.com

www.chicotot.com



## Pinot noir

Sols bruns rougeâtre on y trouve des débris de calcaire à silex.

CEPAGE: Pinot Noir

AGE MOYEN DE LA VIGNE: 70 ans

SURFACE: 2 ha 46 ares 75

VINIFICATION : Après plusieurs jours de macération pré-fermentaire (5 à 6 jours), la fermentation se poursuit sur environ 15 jours, sans levurage, les opérations (pigeage et remontage) étant alors effectuées selon les besoins, pour préserver au vin toute son élégance, sans excès d'extraction. Après pressurage pneumatique et quelques jours en cuves, les vins sont entonnés par gravité, la moyenne de fûts neufs ne dépassant pas 25%.

MISE EN BOUTEILLES: Teneur en SO2: 20 mg/l de SO2 libre, 60 mg/l de SO2 total

## **Dégustation**

Ce vin, très aromatique, mêle élégance et structure.



3 PINOT NOIR 9

DOMAINE CHICOTOT