



DOMAINE CHICOTOT
Nuits-Saint-Georges

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



Côte de Beaune

Aoxe Corton – 1er cru La Coutière

Sols bruns rougeâtre on y trouve des débris de calcaire à silex. Le nom de ce climat est dérivé du mot Côte, car située dans un terrain en pente.

CEPAGE : Pinot Noir

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 70 ans

SURFACE : 4 ares 72

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. Petits fruits rouges et noirs sont très présent puis on découvre un léger boisé, des notes fumés et noisettes qui crée un bel équilibre entre fruits et tannins soyeux.

Parfait pour accompagner un gibier à plume, un poulet aux morilles, les viandes rouges grillées ou en sauce, et les fromages de types époisses, langres.