



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

Ladoix

Situé en bas de combe, sol brun, calcaire à silex

CEPAGE : Pinot Noir

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 60 ans

SURFACE : 50 ares 40

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

Un vin que l'on prend plaisir à boire jeune, il est fruité on y retrouve la framboise, la cerise confite qui s'affine en vieillissant, en ajoutant des notes plus épicées de girofle, cacao, réglisse.

Avec ses tannins soyeux et sa texture ronde il s'accordera parfaitement avec du jambon fumé, du lapin, un pot au feu, des abats en sauce, mais aussi avec des volailles au curry, ou du gibier à plumes.