



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



Nuits Saint Georges – 1er cru

Aux Torey

Sols brun, graveleux et débris de roche

CEPAGE : Pinot Noir

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 70 ans

SURFACE : 32 ares 36

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

Dispose d'une bonne aptitude au vieillissement grâce à sa structure solide. Sa gamme aromatique joue sur les fruits à noyaux, les notes florales et de réglisse qui évoluent sur des notes plus animales et boisées avec le temps.

Il supporte la plupart des plats de viandes en sauce, les viandes rouges et blanches, les viandes marinées, les plats en sauce meurette et les fromages de types Brie, Camembert au lait cru.