



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

Les Pruliers

Sols profond avec une faible couche d'argile, sols brun, collant. Tiendrait son nom de l'empire Romain où l'on y faisait pousser des cerisiers de la variété prunus très appréciés jusqu'au Moyen Age.

CEPAGE : Pinot Noir

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 75 ans

SURFACE : 9 ares 03

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

Les Pruliers s'exprime sur des notes très fruitées mêlant des notes de pruneaux, de fruits rouges où domine souvent la mûre, la cerise, à des notes florales et fumées. C'est un vin doté d'une belle structure, puissant et parfois un peu austère qui lui confère une belle aptitude au vieillissement.

Il accompagnera très bien les plats traditionnels de la cuisine au vin tels que les œufs en meurette, le bœuf bourguignon ou le coq au vin, vous pourrez poursuivre avec des fromages fruités type comté, mais évitez les fromages trop gras ou affinés.