



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 Rues de chaux

Sol brun rougeâtre, calcaire, sur substrat rocheux fissuré. Ce climat tient son nom de Chaux (étymologie : plateau rocailleux), car il longe la route qui mène à ce village.

CEPAGE : Pinot Noir

AGE MOYEN DE LA VIGNE : la partie haute a été replantée suite au gel de 1985, la partie basse est âgée de 75 ans.

SURFACE : 28 ares 80

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

Il se décline sur les fruits rouges et les notes florales avec un fond légèrement épicé. Sa structure s'assouplit avec le temps et développe un vin avec une belle complexité aromatique et beaucoup de finesse.

Il convient à des plats de la cuisine traditionnelle bourguignonne, aux gibiers ou à une volaille rôtie, ou tout simplement une poêlée de champignons. À éviter cependant avec les fromages gras et crémeux.