



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

Saint Georges, main de fer dans un gant de velours

Sols Bruns, calcaire profond et très caillouteux. Il s'agit de la première parcelle à avoir été plantée en vignes dès l'an mille.

CEPAGE : Pinot Noir

AGE MOYEN DE LA VIGNE : Vigne plantée en 1942

SURFACE : 22 ares 00

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

La gamme aromatique joue sur les fruits noirs, la myrtille, la mûre, les épices mêlés à des notes plus animales de musc et de fourrure, surtout sur des millésimes un peu évolués. C'est un vin puissant et complexe avec une jolie structure qui lui permet d'affronter sans crainte les années.

Grace à sa corpulence le Saint Georges peut se permettre d'accompagner des plats relevés, les gibiers marinés ou non, les tourtes et viandes en sauces avec des champignons et les fromages affinés.