



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

Vaucrains, un climat d'une grande force

Les Vaucrains sont situés sur un terrain d'argile rouge, un sol gras, riche, lourd et pierreux. Le nom de ce climat, tiré du patois bourguignon, est lié à son relief vallonné (Vau) qui forme une fissure dans le coteau (Crain).

CEPAGE : Pinot Noir

AGE MOYEN DE LA VIGNE : Vigne plantée en 1942

SURFACE : 23 ares 71

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

Vin sombre et profond, d'une rare puissance, il joue sur une gamme aromatique de baies sauvages, de mûres et de pruneau pour évoluer vers des notes plus musquées et boisées sur une texture qui s'assouplit avec le temps.

Accompagnera parfaitement les viandes gouteuses, les gibiers rôtis, la bécasse, le lièvre, le sanglier, le cerf par exemple, les plats en sauce avec des champignons sauront tout à fait lui convenir, en particulier avec des millésimes un peu évolués.