



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 – Village

Charmottes

Terres profondes et calcaires.

CEPAGE : Pinot Noir

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 75 ans.

SURFACE : 28 ares 95

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

Un vin profond avec des tannins élégants, sur des notes florales de pivoine et de violette, on y retrouve également, des notes de petits fruits rouges très gourmands.

C'est un vin à partager avec des amis, franc et agréable il s'offre facilement et saura rester fidèle au fil du temps. Il s'accordera parfaitement avec des viandes rôties, de l'agneau, un rôti de porc, avec du gibier à plume ou tout simplement un plateau de fromages à pâte molle.