



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

Les Papillons de Nuys

C'est notre cuvée qui regroupe quelques parcelles à droite à gauche ou l'inverse sur l'appellation Nuits Saint Georges "village", dans lesquelles se mêlent à la vigne herbes et arbres, souvent pointés du doigt comme ennemis par le passé, en réalité de très bons complices aux superbes vertus.

"Nuys" est le nom pour notre village qui a précédé "Nuits" à la fin du 18ème siècle, qui s'est vu comme d'autres villages viticoles attribué plus tard un autre nom, celui de son meilleur cru, les Saint Georges).

C'est ainsi qu'@alicemdl nous a permis de créer une bouteille attirante qui met en valeur ce travail, à la fois de fond pour la partie invisible, souterraine de nos sols, et la beauté d'une nature capable de nous émerveiller en rompant la monotonie des vignobles où jardins et vergers sont devenus rares.

Et comme les écrits peuvent sembler de belles paroles, que des actes auront toujours plus de valeur, nous avons bien besoin d'une âme artiste pour mieux l'exprimer.

CEPAGE : Pinot Noir

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 85 ans.

SURFACE : 1 h 16 ares 21

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.