



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

Plantes au Baron

Argilo calcaire

CEPAGE : Pinot Noir

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 70 ans

SURFACE : 15 ares 35

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 de caractère, alliant bel équilibre et finesse. Le nez est complexe et riche, avec de jolis arômes de cuir, et de petites pointes animales. Les arômes de cassis, de mûre, de framboises dominant, et on retrouve des notes discrètes de réglisse.

Ce qui en fait le parfait allié pour accompagner un canard rôti ou un chapon farci aux champignons (morilles, girolles, cèpes, trompettes de la mort)