

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



## 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 dominent, 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)



J LES PLANTES AU BARON 9

DOMAINE CHICOTOT