



Nuits-Saint-Georges “Les Athées”

SURFACE : 2ha 86 a 44 ca.

CEPAGE : Pinot Noir.

TYPE DE SOL : Au-delà de la faille majeure, les formations marneuses oligocènes du remplissage bressan affleurent au nord de Nuits, mais elles sont le plus souvent recouvertes par des limons argileux, par des limons rouges avec lits de chailles, par des matériaux issus de cônes de déjection anciens constitués de limons à cailloutis de la Côte ainsi que des alluvions fluviales de la vallée du Meuzin, rivière qui a partagé le domaine viticole de Nuits en deux zones Nord et Sud.

RENDEMENT : 49 hl/ha.

AGE MOYEN : 40 ans.

CONDUITE DE LA VIGNE : Vignes basses enherbées, travail du sol sous le rang, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle.

VINIFICATION : Egrappage des raisins, mise en cuve, macération pré fermentaire à froid pendant 5 à 8 jours, pigeage journalier, remontage matin et soir, fermentation alcoolique de 10 à 20 jours entre 25-30°C, décuvage.

ELEVAGE : 12 mois en fût de chênes puis mise en bouteille au Domaine.

DEGUSTATION : De couleur intense, c'est un vin aux arômes soutenus de fruits tel que la cerise ou le cassis, puis en vieillissant des notes de fourrures et de sous-bois.

ACCORDS METS & VIN : Gibiers rôtis ou marinés, magrets de canard, viandes rouges, cuisine légèrement épicées ou alors avec des fromages à saveurs moyennes.

SERVICE : Entre 4 et 10 ans à une température de 16-18°C.

Domaine GAVIGNET-BÉTHANIE

18, rue Félix Tisserand - 21700 Nuits-Saint-Georges

+33 (0)3 80 61 16 04

domaine@gavignet-bethanie.vin

www.domaine-gavignet-bethanie.com

