



Nuits St Georges 1^{er} Cru “Les Poulettes”

SURFACE : 17 a 65 ca.

CEPAGE : Pinot Noir.

TYPE DE SOL : Vignoble en terrasse situé à proximité de la falaise d'oolite blanche et du front d'anciennes carrières. Sols bruns calcaires superficiels avec cailloutis oolite blanche très abondant.

RENDEMENT : 47 hl/ ha.

AGE DE LA VIGNE : 60 ans.

CONDUITE DE LA VIGNE : Vignes basses, désherbage partiel, 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 manuel.

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

DEGUSTATION : Evocation de petits fruits rouges et baies noires, renforcée par des nuances épicées. Sa structure longiligne confortée par des senteurs suggérant la cerise, la réglisse, le café et le cuir frais. Une finale aimable soutenue par des tains très présents.

ACCORDS METS & VIN : il accompagnera très bien les gibiers marinés ou rôtis, sauce au vin rouge, viandes rouges fortes et fromages à saveur tempérée.

SERVICE : entre 5 et 15 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

