



Nuits St Georges 1^{er} Cru "Aux Chaignots"

SURFACE : 14 a 68 ca.

CEPAGE : Pinot Noir.

TYPE DE SOL : Sols bruns calcaires, superficiels, caillouteux, sur éboulis cryoclastique issus de l'oolite blanche, fraction fine limino-argileuse, reposant sur le calcaire rosé, en affleurement dans certaines ravines où la fraction graveleuse est très abondante.

RENDEMENT : 47 hl / ha.

AGE DE LA VIGNE : 50 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 : Robe soutenue. Au nez, une richesse aromatique complexe et intense. Les nuances fruitées évoluent vers des senteurs de fleurs suaves. Au vieillissement, les notes balsamiques, venaison musc, réglisse, viennent compléter une gamme aromatique fine subtile et distinguée.

ACCORDS METS & VIN : Il ira très bien avec des viandes goûteuse et viriles, agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard, de même que les gibiers à poils. On peut le servir aussi avec une carpe en meurette. Enfin sur des fromages à pâtes molles et à croûte lavée type Epoisses ou Soumaintrain.

SERVICE : entre 5 et 15 ans d'âge 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@wanadoo.fr

www.domaine-gavignet-bethanie.com

