

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges Les Vaucrains

1^{er} Cru

2016



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : L'aire de production des Premiers Crus de Nuits Saint Georges se répartit sur deux zones situées l'une au nord de la commune et l'autre au sud. Ce Premier Cru Vaucrains est situé au Sud de la commune, au coeur des Premiers Crus sur un sol à la structure légère qui produit des vins souples et généreux. La parcelle sélectionnée se trouve à mi-côteau et bénéficie d'une excellente exposition à l'est.

Le Millésime 2016 : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle robe grenat. Arômes intenses de petits fruits rouges (framboise, cerise) sur notes d'épices.. Légère pointe de vanille. Bien équilibré. Texture complexe et charnue sur des tannins de belle amplitude. Très grande persistance sur des notes d'épices.

Accords mets et vins : Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux et tous les fromages régionaux.