



Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Saint-Georges"

AOC Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saints-Georges, Bourgogne, France

S'il devait y avoir un Grand Cru à Nuits-Saint-Georges ce serait sans nul doute les Saint-Georges.



PRÉSENTATION

C'est l'un des fleurons des vins du domaine avec une superficie de plus du quart des 7,5 hectares qui composent l'appellation.

Ce sont des vins riches et opulents, avec souvent une belle structure tannique. Ce sont des vins de terriens mêlant souvent les arômes de fruits et d'épices aux arômes de champignons et de terres. C'est un des vins du domaine qui a la meilleure aptitude au vieillissement souvent plus de 10 ou 15 ans selon les millésimes.

LE MILLÉSIME

6898 bouteilles, 240 magnums et 12 jéroboams ont été produits en 2019.

SITUATION

2,05 ha de vigne plantée en 1944.

Situés dans la partie sud de l'appellation, "Les Saint-Georges" sont considérés comme l'un des plus anciens climats, ce lieu-dit étant déjà planté en l'an 1000. A la fin du XIXème siècle, Nuits fut autorisé à joindre à son nom celui du cru célèbre de « Saint-Georges ».

TERROIR

Les vignes sont plantées sur un sol brun calcaire, profond et très caillouteux, pour des vins riches et structurés, taillés pour la garde.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 30 % de vendanges entières.

3 semaines de fermentation avec extraction très douce.

50% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée d'élevage de 22 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Son nez, puissant, exhale des notes de fruits frais (cerise, framboise, mûre, groseille) mêlées à des notes épicées (poivre blanc, violette, laurier). La bouche est équilibrée avec un corps bien structuré sur des tanins fins.

Ce vin offre une belle complexité accompagnée par une subtile salinité qui lui confère une remarquable longueur en bouche. C'est un vin à la fois puissant et élégant.

