



Nuits-Saint-Georges "Les Charmottes" 2013

AOC Nuits-Saint-Georges, La Charmotte,



PRÉSENTATION

Le sol à deux niveaux donne au vin deux étapes : souvent élégant en début de bouche, le vin par la suite prend de la tension pour finir sur une note de fraîcheur.

LE MILLÉSIME

3008 bouteilles ont été produites pour le millésime 2013.

SITUATION

Située en bordure des premiers crus (aux Argilats et les Bousselots) dans la partie nord de l'appellation, cette parcelle de 0.4 hectare a été plantée en 1962. Son nom est la plus parfaite expression de son caractère : le charme des vins de Vosne-Romanée avec la structure des vins de Nuits-Saint-Georges.

TERROIR

Les sols sont argileux dans les premiers 40 à 50 centimètres puis une déclinaison de calcaire et de roches mères est présente.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40% de vendange entière.
3 semaines de fermentation avec extraction très douce.
40% de fûts de chêne neufs sont utilisés pendant une durée de 18 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Framboise et bouquet de groseilles, avec des arômes de pétales de rose apportent un sens de raffinement et de sensualité au nez. La bouche est bien équilibrée avec de la souplesse, des arômes de fruits rouges mûres avec une fine ligne d'acidité, lisse et de belles rondeurs en fin de bouche.

