



Nuits-Saint-Georges "Les Charmottes" 2015

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

4115 bouteilles et 24 magnums ont été produits pour le millésime 2015.

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.

Ce 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.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 30% de vendange entière.
40% de fûts neufs sont utilisés pour l'élevage.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

La robe est de couleur rouge rubis claire tandis que le nez est complexe avec des notes florales de pivoine et une certaine délicatesse.

La bouche est fraîche et équilibré avec de fins tanins et une belle longueur.

