



Nuits-Saint-Georges "La Charmotte"

AOC Nuits-Saint-Georges La Charmotte, Bourgogne, France



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 calcaires et de roches mères est présente.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40% de vendanges entières.
3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.

ÉLEVAGE

30% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour l'élevage de 18 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Ce vin, parfaitement équilibré, exhale des notes de fruits rouges (cerise, framboise, groseille) mêlées à des notes florales (rose, violette) qui confèrent à ce vin de l'élégance de la fraîcheur et de la puissance.

