



MAISON F. NOIROT

Clos de Bourgogne



Vins Rouges

Nuits-Saint-Georges Village « Coteau des Bois »

Découvrez l'excellence de l'appellation Nuits Saint-Georges à travers cette cuvée exclusive, élaborée à partir d'un clos située sur les coteaux en sortie du village de nuits au bas de la combe. Ce vin, reflet de son terroir unique, allie puissance, finesse et un potentiel de garde remarquable.

Millésime : 2024

Le millésime 2024 se distingue par un cycle végétatif exigeant, marqué par des conditions climatiques contrastées. Les maturités lentes ont permis de préserver la fraîcheur et de favoriser une belle définition aromatique. Les vins présentent une structure précise, des tanins fins et une tension équilibrée, offrant un profil à la fois élégant et apte à la garde.



RÉGION
BOURGOGNE



CÉPAGE
PINOT NOIR



MILLÉSIME
2024



SERVIR
ENTRE 15° ET 16°

▼ [En savoir +](#)

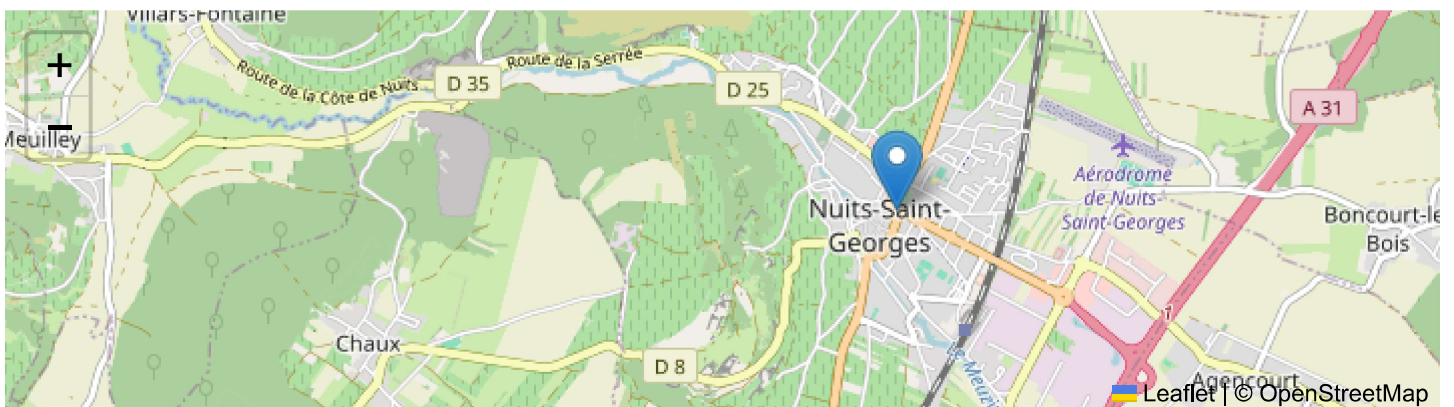


FICHE PRODUIT

SITUATION

Issu d'une seule parcelle sur les coteaux de Nuits Saint-Georges, ce vignoble bénéficie d'un emplacement privilégié. L'exposition optimale et la régulation thermique naturelle de la parcelle permettent de capter toute l'intensité et la complexité caractéristiques de la région.

"Coteau des Bois" incarne une expression plus sauvage et authentique de Nuits-Saint-Georges



NATURE DU TERROIR

Les sols, riches en minéraux et composés d'un mélange d'argile et de calcaire, offrent une excellente capacité de drainage tout en retenant la chaleur nécessaire à la

maturation. La configuration en coteau, avec ses pentes et son orientation particulière, confère au vin une minéralité affirmée et une profondeur aromatique exceptionnelle.

VENDANGES

Réalisées manuellement, les vendanges garantissent une sélection rigoureuse des grappes, préservant ainsi l'authenticité du fruit et l'expression fidèle du terroir.

CARACTÈRE DU VIN

Le Nuits Saint-Georges "Coteau des Bois" 2024 se présente avec une robe rubis intense et éclatante. Son bouquet offre une explosion d'arômes : des notes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) se mêlent à des nuances épicées et légèrement boisées, rehaussées par une touche minérale subtile. En bouche, il déploie une structure harmonieuse avec des tanins soyeux et une finale persistante, annonçant un potentiel de vieillissement appréciable.

CONSEIL CULINAIRE

Ce vin s'accorde idéalement avec des plats de gibier, un bœuf braisé ou une volaille rôtie, et accompagne à merveille une assiette de fromages affinés. Pour en apprécier pleinement les arômes, servez-le à une température d'environ 14°C.