



MAISON F. NOIROT

Château de Beaune



Vins Rouges

Nuits-Saint-Georges Village

Découvrez l'excellence de l'appellation Nuits Saint-Georges avec ce vin emblématique du millésime 2023, alliant puissance, finesse et un potentiel de garde remarquable.

Millésime : 2023

Le millésime 2023 se distingue par une belle harmonie entre maturité et fraîcheur. Malgré quelques épisodes climatiques contrastés, la vigne a su trouver son équilibre

grâce à des conditions de maturation optimisées. Le résultat est un vin riche en fruit, aux tanins soyeux et à la structure prometteuse, idéal pour une garde prolongée.



RÉGION
BOURGOGNE



CÉPAGE
PINOT NOIR



MILLÉSIME
2023



SERVIR
ENTRE 15° ET 16°

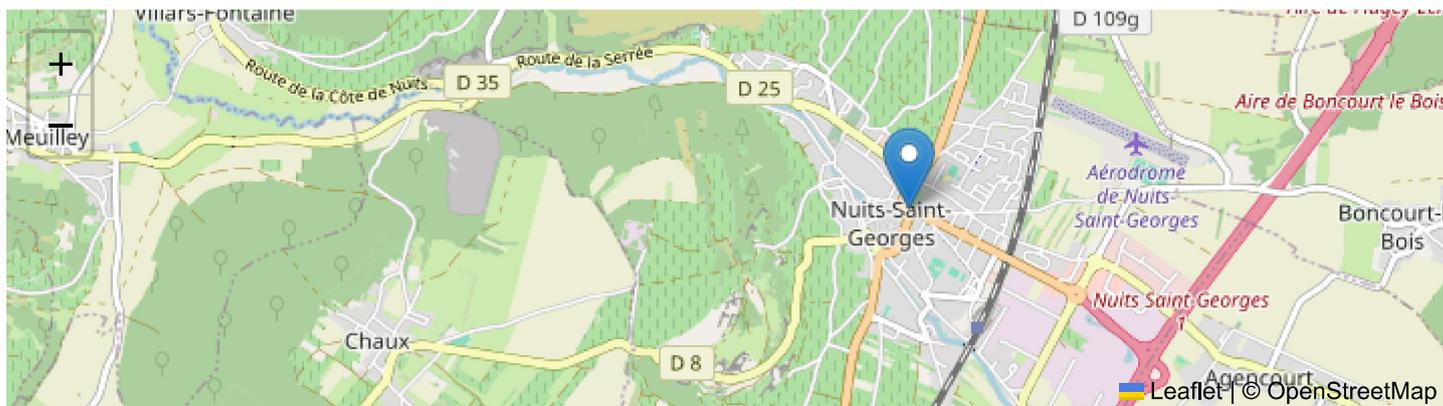
▼ [En savoir +](#)



FICHE PRODUIT

SITUATION

Situé au cœur de l'appellation Nuits Saint-Georges, ce vignoble bénéficie d'un terroir d'exception en Bourgogne. La localisation permet de capter toute la complexité et l'intensité des vins de cette région renommée, avec une influence marquée par le climat et la géologie locale.



NATURE DU TERROIR

Les sols, composés d'un mélange d'argile et de calcaires, offrent une excellente capacité de drainage tout en retenant suffisamment de chaleur et de nutriments. Cette combinaison favorise l'expression authentique du Pinot noir et confère à la cuvée une minéralité subtile et une profondeur aromatique.

VENDANGES

Réalisées manuellement, les vendanges garantissent une sélection rigoureuse des grappes, préservant ainsi la qualité et l'intégrité du fruit. Ce soin apporté à la récolte contribue à l'élaboration d'un vin fidèle à son terroir.

CARACTÈRE DU VIN

Le Nuits Saint-Georges 2023 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. En bouche, il déploie une belle structure avec des tanins bien intégrés et une finale persistante, annonçant un potentiel de vieillissement appréciable.

CONSEIL CULINAIRE

Ce vin se marie idéalement avec des plats de gibier, un bœuf braisé ou une volaille rôtie, et accompagne à merveille une assiette de fromages affinés. Pour apprécier pleinement ses arômes, il est recommandé de le servir à une température d'environ 14°C.