



Vins Rouges

Nuits-Saint-Georges Village « Coteau des Bois »

Millésime : 2020

Ce millésime est marqué une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. La météo chaude et ensoleillée a permis de préserver un état sanitaire quasi parfait à la vigne. Plus étonnant encore, malgré les températures élevées et une grande sècheresse les vins accompagnent la richesse de leurs arômes d'une fraîcheur aussi inattendue que remarquable.



RÉGION
BOURGOGNE

MILLÉSIME
2020



CÉPAGE
PINOT NOIR

SERVIR
ENTRE 15° ET 16°

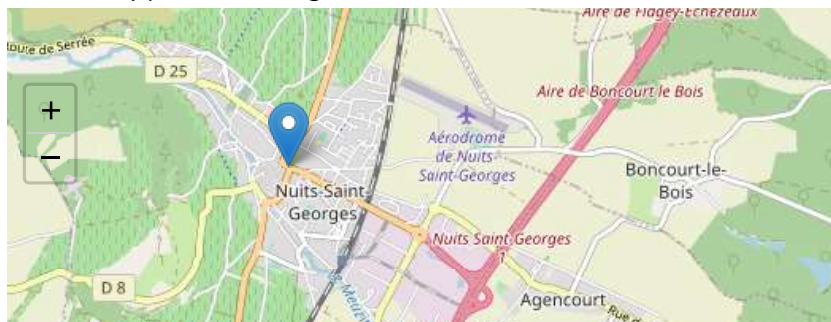
∨ [En savoir +](#)



FICHE PRODUIT

SITUATION

Nuits-Saint-Georges est une ville très vivante et depuis des siècles une active cité du vin. Elle donne son nom à la Côte de Nuits et se place sous l'étendard de Saint-Georges. Aucune appellation en grand cru mais de nombreux climats en 1ers cru.



Leaflet | © OpenStreetMap

NATURE DU TERROIR

Issu de la parcelle « Coteau des Bois » dont la particularité est d'être en terrasses.

Les sols de la partie nord proviennent des limons à cailloutis descendus de la côte, des alluvions de la vallée du Meuzin et dans la partie sud, les limons proviennent de la combe des Vallerots (terre marno-calcaire).

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire avec pigeages et remontages.

Vinification sur 3 semaines puis élevage de 15 à 18 mois en fûts de chêne avec soutirage et légère filtration.

CARACTÈRE DU VIN

Une robe pourpre intense et tirant parfois sur le mauve, limpide et brillante qui dévoile des arômes délicats de fruits rouges (cerise, fraise, cassis) qui évoquent souvent la rose et la réglisse. Avec la maturité ce vin dégage des arômes de cuir, fourrure, gibier et de fruits confits (pruneau). Sa structure équilibrée et charpentée révèle une étonnante finesse. Il s'apprécie pleinement avec quelques années de garde, la maturité l'arrondit de façon sensuelle et racée.

CONSEIL CULINAIRE

Il sera le compagnon idéal des viandes rôties (bœuf ou volaille) ainsi que le magret de canard.

De même pour les fromages à pâte molle et à croûte lavée du type époisses, soumaintrain.

Servir entre 15 et 16 degrés.