

VIN DE BOURGOGNE



Bourgogne

APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE

Les Maladières

Pinot Noir

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX

PROPRIÉTAIRE À NUITS-SAINT-GEORGES (CÔTE D'OR) FRANCE

PRODUIT DE FRANCE

LBW

750 ml

12,5% vol.

Surface de production

1 hectare 62 ares 46 centiares

Cépage

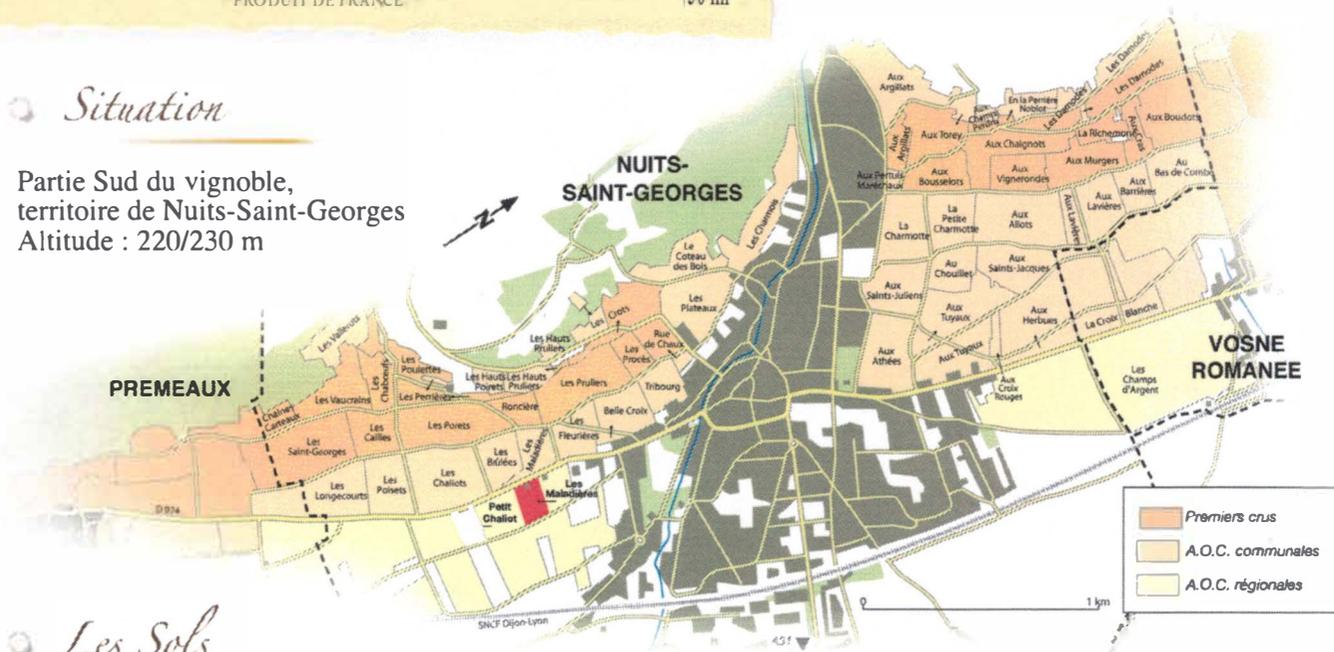
Pinot Noir

Lieux dits

Les Maladières

Situation

Partie Sud du vignoble,
territoire de Nuits-Saint-Georges
Altitude : 220/230 m



Les Sols

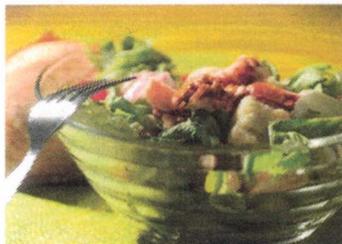
Ses terroirs sont souvent très proches des crus les plus réputés (à quelques dizaines ou centaines de mètres parfois). Ils se situent sur le piémont des côtes, en milieu calcaire, nuancé d'argile et de marne, pierreux sinon rocheux, bien drainé et où l'eau stagne peu.

Le Vin

À l'œil, une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à la violette. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille), évoluant sur le pruneau cuit, sur des nuances poivrées, animales et de sous-bois, sur la mousse et sur le champignon. Le Bourgogne rouge est très vivant en bouche, structuré, le dos souple et rond. Ses tanins et le fruit tiennent un tête-à-tête où la mâche équilibre l'impulsion des arômes secondaires. Du volume, de la chair, il est en un mot : vineux. Il a une personnalité élégante, fine et une structure fluide et légère en bouche.

Accompagnements

Légumes en salade, tourtes à la viande, volaille, pot-au-feu, veau rôti, fromage à pâte cuite type gouda.



Température de service

12 à 16 °C

GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997