

GRAND VIN DE BOURGOGNE



# Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Bouselots

APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX

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

750 ml

ALC. 13.5% BY VOL.  
13.5% vol.

750 ml - REC. BY BOTTLE - PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULFITES - CONTIENT DES SULFITES



## Surface de production

36 ares 16 centiares

## Cépage

Pinot Noir

## Lieux dits

Les Bouselots

(A l'origine, terrain de niveau inégal, terrain bosselé.)

## Situation

Partie nord du vignoble, territoire de Nuits-Saint-Georges.  
Exposition : Sud Est.  
Pente : 10 à 15 %.  
Altitude : 255/280 m.

PREMEAUX

NUITS-SAINT-GEORGES

VOSNE ROMANEE

## Les Sols

Sols bruns calcaires, de couleur brun grisâtre avec graviers calcaires plutôt lamellaires, à texture fine argilo-limoneuse, sur éboulis issus de l'oolite blanche reposant dans sa partie haute sur le calcaire rosé de Premeaux et dans sa partie basse sur les Marnes à *Ostrea acuminata* du Bajocien.

## Le Vin

« Les Bouselots » arbore une robe soutenue. Dans leur jeunesse, ils font preuve d'une certaine austérité, puis au fil des ans leurs arômes se diversifient, évoluant vers des notes cuir frais, animales mêlées à de fines senteurs balsamiques et réglissées. Chair et souplesse s'allient au fondu des tanins, nous révélant un cru d'une approche aimable.

## Accompagnements

Agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard, gibier à poils, fromages à pâte molle et à croûte lavée de type époisses, langres ou Soumaintrain.



## Température de service

15 à 16 °C

GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19