

VIN DE BOURGOGNE



Bourgogne

APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE

Pinot Noir

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX

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

750 ml

L1 - IMP. MELLEME - NUITS

● *Surface de production*
45 ares 38 centiares

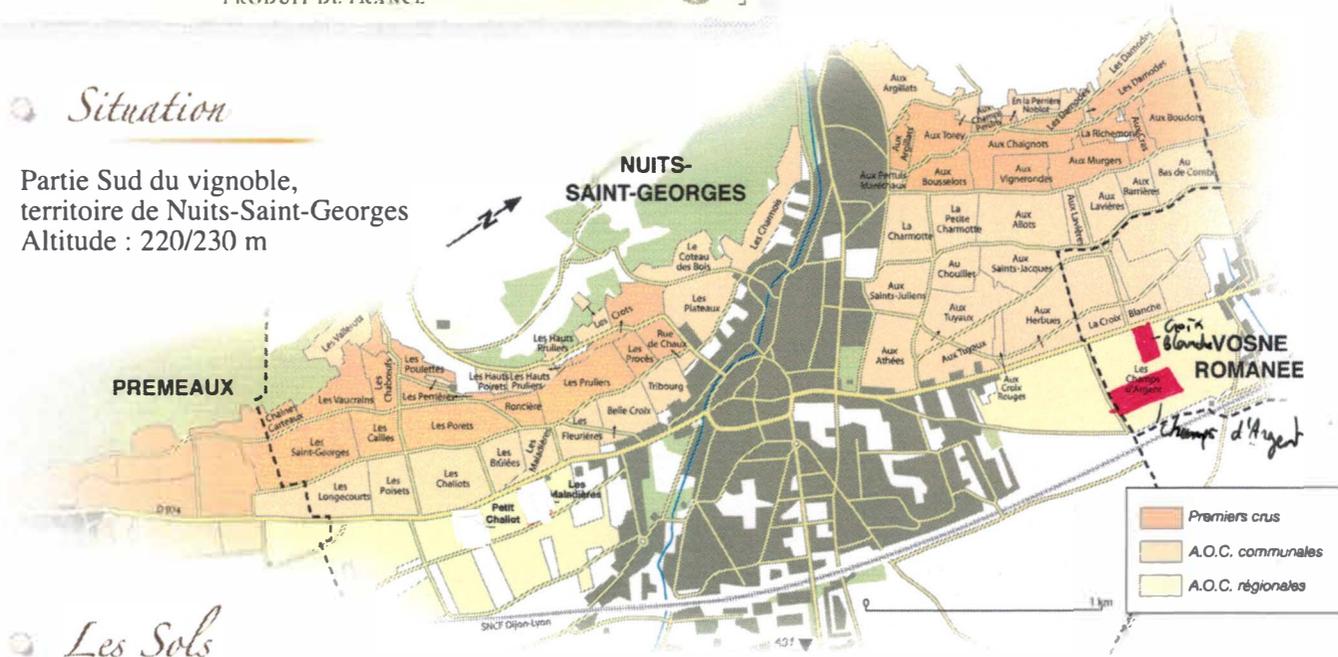
● *Cépage*
Pinot Noir

● *Lieux dits*
Coix Blanche, Champs d'Argent

750 ml - 12,5% vol - 12,5% vol

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 marnes, pierreux sinon rocheux, bien drainé et où l'eau stagne peu.

Le Vin

A l'œil, une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à la violine. 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

