

GRAND VIN DE BOURGOGNE



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

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

MIS EN BOUTEILLE PAR

**DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX**

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

ALC. 13,5% BY VOL.  
13,5% vol.

750 ml

L1 - IMP. MILLESIMÉ - NUITS

## Surface de production

45 ares 25 centiares

## Cépage

Pinot Noir

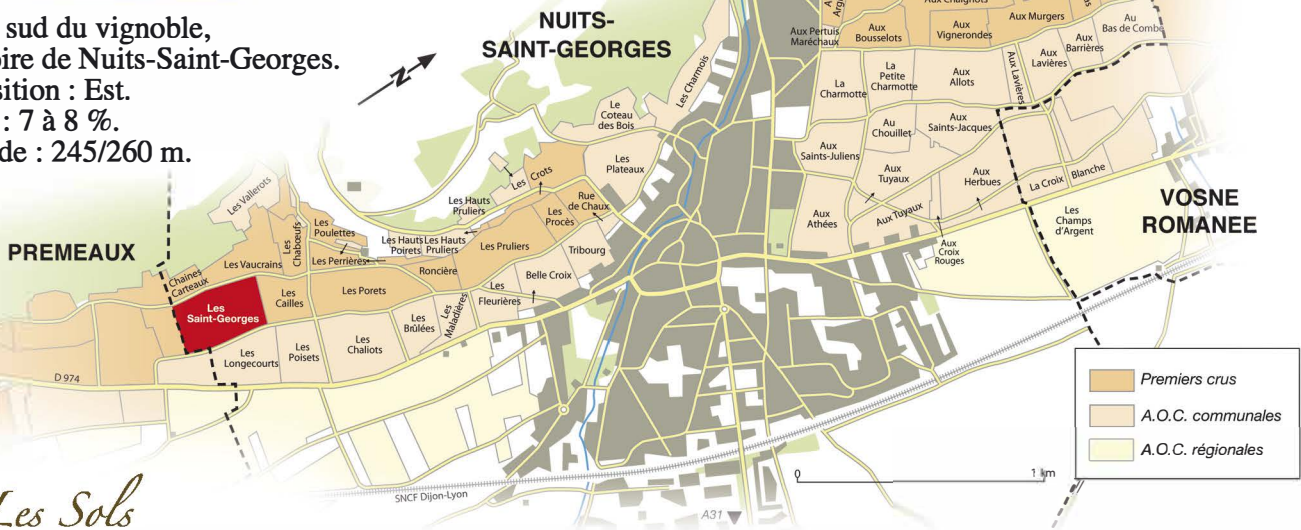
## Lieux dits

### Les Saint-Georges

(Considéré comme l'un des plus anciens climats, ce lieu-dit était déjà planté en l'an 1000. Donné en 1023 par Humbert, archidiacre d'Autun au chapitre de Saint Denis à Vergy ; baronnie dont dépendait Nuits. Aurait appartenu à une confrérie de Saint-Georges fondée par la famille Barbier de Reulle en 1470. A la fin du siècle dernier, Nuits fut autorisée à joindre à son nom celui du cru célèbre de « Saint Georges ».)

## Situation

Partie sud du vignoble,  
territoire de Nuits-Saint-Georges.  
Exposition : Est.  
Pente : 7 à 8 %.  
Altitude : 245/260 m.



## Les Sols

Sol brun calcaire profond très caillouteux, de couleur brun rougeâtre, à fraction fine très argileuse sur matériaux soliflués. Cailloutis de calcaires bathoniens variés (Premeaux, oolite blanche, Comblanchien).

## Le Vin

La robe soutenue annonce la complexité aromatique dominée par la pureté du fruité qui évolue vers des notes de torréfaction, d'épices, mêlées à des nuances animales fines ; musc, fourrure. La structure riche et complexe concilie puissance et élégance. Une très bonne aptitude au vieillissement 8 / 15 ans. Ce cru peut séduire dès sa jeunesse par son harmonie.

## Accompagnements

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



## Température de service

15 à 16 °C

**GREENWOOD**

FINE WINE

Est. 1997

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