

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Aux Champs Perdrix

APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX

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

PRODUIT DE FRANCE

750 ML - 500 G/L
ALC. 13,5% BY VOL.
13,5% vol.

750 ml

Surface de production

34 ares 12 centiares

Cépage

Pinot Noir

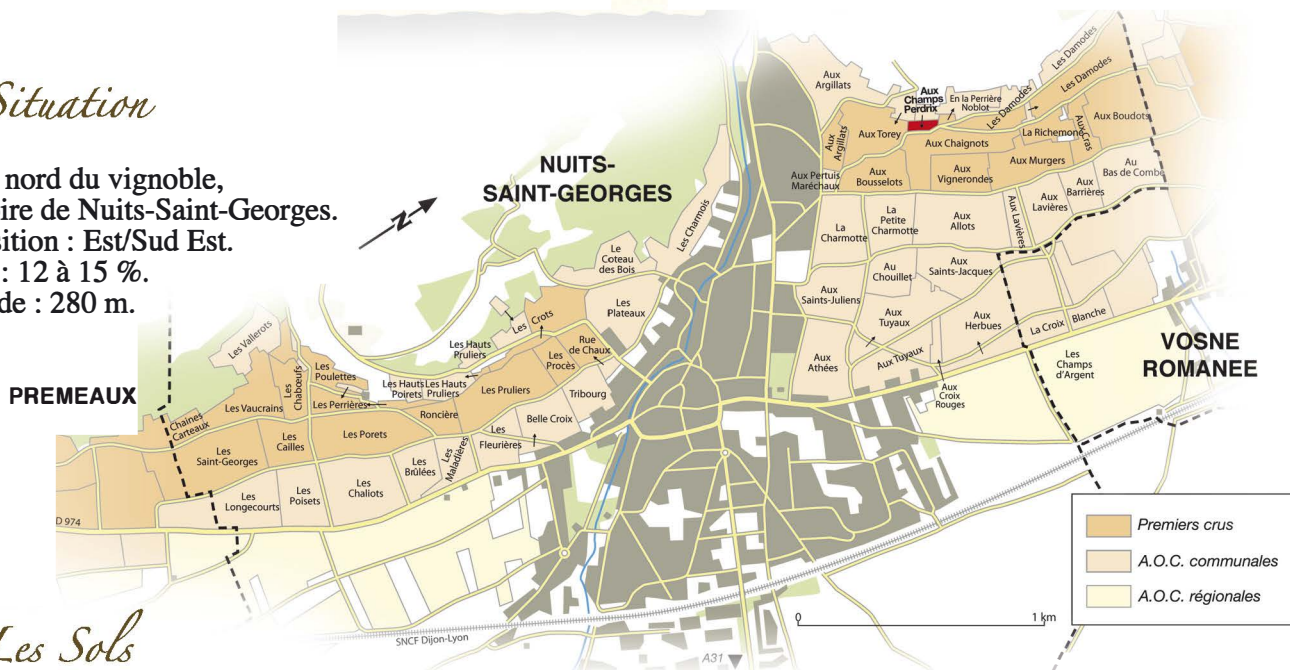
Lieux dits

Aux Champs Perdrix,

(Autrefois terrain de coteau sec pierreux et broussailleux qu'affectionnaient particulièrement les perdrix qui le fréquentent encore aujourd'hui.)

Situation

Partie nord du vignoble,
territoire de Nuits-Saint-Georges.
Exposition : Est/Sud Est.
Pente : 12 à 15 %.
Altitude : 280 m.



Les Sols

Sols bruns calcaires très superficiels, très graveleux, à texture limono-argileuse, reposant sur les calcaires du Jurassique moyen : oolite blanche et calcaires de Comblanchien.

Le Vin

« Les Champs Perdrix » arbore une robe soutenue et vive. Un fruité généreux et dense marque la jeunesse des Champs Perdrix. Myrtille, mûre et cassis en rivalité avec la framboise, la guigne et la poire. Un ordonnancement qui séduit autant par sa diversité que par sa finesse. Ampleur et volume, fraîcheur et finesse des tanins confirment une structure enveloppée et étoffée. L'élégance du Pinot noir s'exprime admirablement par l'alliance : sol graveleux et cépage. Au fil des ans, il conserve fruité et fraîcheur, s'enrichissant de nouvelles saveurs et l'on retrouve pêche-mêlé ; cerise, prune, réglisse, caramel et quelques notes végétales très fines. Un ensemble évoluant vers des nuances viande, gibiers et fumé. Un premier cru racé nécessitant 8 à 10 ans pour son épanouissement.

Accompagnements

Agneau rôti, Côte de bœuf, Magret de canard, Gibier à poils, Perdrix, 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