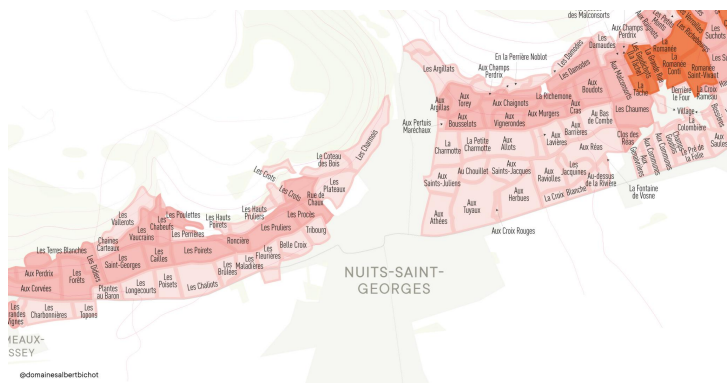


# NUITS-SAINT-GEORGES DOMAINE DU CLOS FRANTIN



## SITUATION

Bourgogne

## CÉPAGE

Pinot Noir

## TERROIR

Sols argilo-calcaires

Superficie du vignoble : 0,85 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



## PRÉSENTATION

Nuits-Saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits et est presque exclusivement consacré à la production de vins rouges issus du cépage Pinot noir. L'aire d'appellation communale couvre 164 ha.

Nos parcelles se situent au sud de la commune sur des terres argileuses profondes et à l'ouest sur un coteau assez pentu.

## VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

## DÉGUSTATION

Bouquet profond aux notes de fruits rouges et noirs évoluant avec le temps vers des arômes de sous-bois, de champignon et de tabac. En bouche, ce vin charnu et vigoureux est parfaitement équilibré par une structure charpentée mais élégante. La finale est longue et intensément parfumée, sur des notes de fruits rouges et d'épices.

## SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

## ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, canard, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

