

NUITS-SAINT-GEORGES 1C LES POULETTES 21

Nuits-Saint-Georges Premier Cru

INFORMATION

Appellation : Les Poulettes

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 13.5

Certification :

VINIFICATION

Méthode : La vendange est ramassée manuellement puis un premier tri à la vigne est effectué, suivi d'un second tri à la cuverie. En ce millésime 2021, les raisins ont été intégralement éraflés. La vinification se déroule en cuve en bois et dure 19 jours, avec deux pigeages quotidiens, aux pieds, au moment le plus intense de la fermentation. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne issus des forêts de l'Allier, puis élevé pendant 18 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TIM ATKIN

91
points

WINE SPECTATOR

90
points



TERROIR

Région Viticole :

Bourgogne

Surface :

Type de sol : Ce Premier Cru est situé à proximité d'anciennes carrières de calcaire dur. La terre est très peu profonde et riche en débris de calcaire. La proximité des falaises calcaires et leur rayonnement facilite la maturité, le sol y est très drainant.

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Magnifique couleur pourpre, profonde.

Nez : Le nez est intense et solaire. On perçoit une jolie concentration qui témoigne de la très belle maturité des raisins.

Bouche : Les premiers parfums sont fruités (coulis de cerise, framboise, myrtille) complétés de touches épicées (genièvre, poivre). L'attaque en bouche offre une belle acidité alliée à une minéralité saline. Ce vin de terroir, quelque peu masculin, est doté d'une belle puissance. Les tanins, un peu fermes et bien présents se fondront avec le temps et offriront un vin de caractère, d'une grande finesse.

SERVICE & CONSERVATION



NUITS-SAINT-GEORGES 1C LES POULETTES 21

Nuits-Saint-Georges Premier Cru

T° de dégustation : 14 - 16°

Accords mets et vins :

Sublime avec un risotto truffé
ou un filet de bœuf sauce au
poivre.

Garde :

