

NUITS-SAINT-GEORGES LA CHARMOTTE



GÉNÉRALITÉS

Le raisin de cette appellation vient du "lieu-dit" La Charmotte, située entre Nuits-St-Georges et Vosne-Romanée.

Cépage : Pinot Noir
Superficie : 53 ares
Vendange manuelle en petites caisses
Production annuelle : environ 3 000 bouteilles

LES VINS DE LAROZE

Les raisins de cette appellation viennent exclusivement de la parcelle de Nuits-Saint-Georges « La Charmotte », située juste en dessous des premiers crus « Aux Boussetots ». Cette parcelle produit des raisins en petite quantité, ceci est dû à l'âge des vignes, environs 50 ans, et à la culture soignée et enherbée de celle-ci.

VINIFICATION

Ce Nuits-Saint-Georges a été vinifié de façon à mettre en avant son élégance, provenant de sa situation côté Vosne-Romanée, tout en contrôlant sa puissance et le fort caractère naturel de cette appellation.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPELLATION

Le Nuits-Saint-Georges associe puissance et subtilité, avec des notes de cerises noires dans ses jeunes années. En vieillissant il exprime d'avantage des notes de fruits macérés. Rond et gourmand, ce vin est plaisant après 2 années minimum de patience.

Température de service : 15 à 16 °C

Harmonie gastronomique : Gibier, fromages type Époisses ou Soumaintrain.