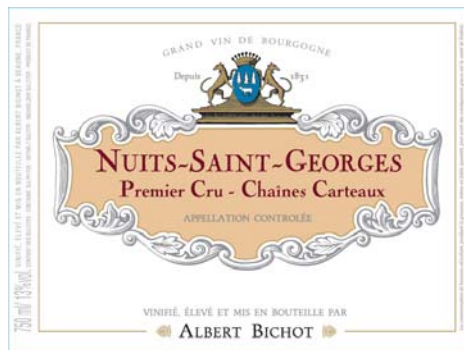


# NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "CHAÎNES CARTEAUX"



## Côte de Nuits

## 100 % Pinot Noir

## AOC Premier Cru

**La vigne :**  
 Sols bruns calcaires

**Vinification :**  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 20 à 28 jours

**Élevage :**  
 100 % en fûts de chêne  
 40 % de fûts neufs  
 14 à 16 mois

L'AOC Nuits-Saint-Georges s'étend sur 2 communes : Nuits-Saint-Georges et Prémieux-Prissey, en direction de Beaune. 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. Les différences d'orientations et des sols entre les vignobles, situés au sud et au nord de Nuits-Saint-Georges engendrent une certaine diversité des vins. Ce 1er cru "Chaînes Carteaux", à 275 m d'altitude, surplombe le 1er cru "Les Saint-Georges", qui a complété le nom de la ville de Nuits à la fin du XIXème siècle.

## Dégustation

Avec un beau boisé, son nez est élégant et racé. Son corps gras et ample a une charpente bien équilibrée, de la chair et une belle densité.

## Accords mets/vins

Ce Nuits-Saint-Georges Premier Cru accompagnera toutes les viandes rouges, les plats en sauce, les gibiers marinés et les fromages relevés.

## Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 5 et 7 ans voire davantage.

