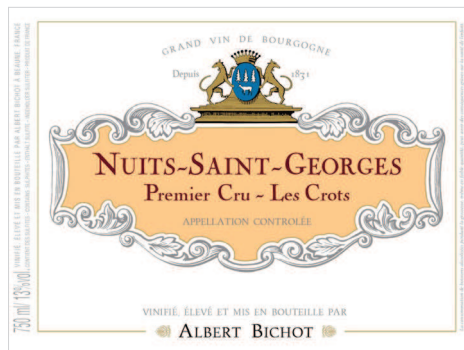


NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "LES CROTS"



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. "Les Crots" se situent sur la partie sud de la commune de Nuits-Saint-Georges, en Côte de Nuits. Le nom "Les Crots" (variante dialectale de Creux) confirme le relief de ce coteau très escarpé qui comporte une contre-pente formant un creux important.

Dégustation

Le nez de ce Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Crots" est d'un beau fruit typé. Il développe des arômes intenses de fruits rouges, d'épices et de tabac. En bouche, il est généreux et présente un corps bien équilibré, charpenté et friand. La finale est quant à elle longue et intensément aromatique.

Accords mets/vins

Ce Nuits-Saint-Georges Premier Cru accompagnera toutes les viandes rouges, les plats en sauce, les gibiers mariés 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.

