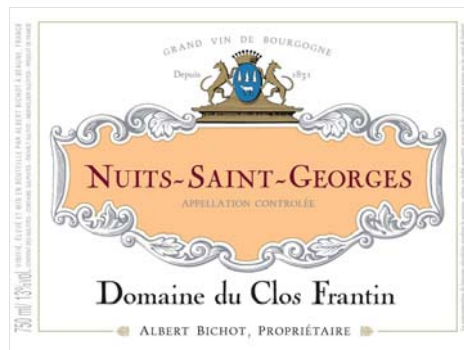


# NUITS-SAINT-GEORGES DOMAINE DU CLOS FRANTIN



## Côte de Nuits

## 100 % Pinot Noir

## AOC Village

### La vigne :

Parcelles totalisant 0,83 ha  
 Âge moyen : 35 à 40 ans  
 Sols argilo-calcaires

### Vinification :

Vendange manuelle  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 Cuvaison : 20 à 28 jours

### Elevage :

En fûts de chêne 100%  
 20 à 30 % de fûts neufs  
 14 à 16 mois

*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. Nos parcelles se situent au Sud de la commune sur des terres argileuses profondes et à l'Ouest, en situation de coteau assez pentu.*

## Dégustation

Il développe au nez des arômes de sous-bois et de champignon ainsi que des notes de fruits rouges, de tabac blond et de cacao. En bouche, ce vin charpenté présente un équilibre harmonieux. Quant à la finale, elle est longue et intensément aromatique.

## Accords mets/vins

Ce Nuits-Saint-Georges 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 le garder entre 2 et 5 ans voire plus.

