



NUIITS SAINT GEORGES 1^{ER} CRU AUX THOREY 2018

La parcelle voisine des Bouselots en direction de Vosne-Romanée

LA SITUATION

Appellation : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru
Climat : Aux Thorey (4,77 ha)
Altitude : 260 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au nord ouest de la commune de Nuits Saint Georges vers Vosne Romanée juste à coté des Bouselots, des Chaignots et des Champs Perdix.
Méthode de culture : traditionnelle raisonnée
Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir
Age moyen : 45 ans
Densité : 10,000 pieds/ha
Rendement : 40 hl/ha
Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement. Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts. Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 33 % de fûts neufs
Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,2 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C
A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

L'observation de la robe framboise clair, riche en particules fine (non filtré), présage un jus entier, charnu. Mais avant cela, ce qui capte toute l'attention, c'est son nez, expressif, puissant, complexe entre la rose, la cerise en clafoutis et le thé noir. La marque d'un vrai premier cru qui ne déçoit pas en bouche avec des tanins câlins, suaves, une texture crémeuse, rassasiant sans être lourde. L'expression de la générosité typique du millésime 2018 sur un grand terroir de bonne garde. Les chasseurs de pinot méconnus vont adorer.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les gibiers ou les plats en sauce.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16,5/20

Premier Cru
NUIITS-SAINIT-GEORGES
AUX THOREY
2018
Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET