



Vins Rouges

## Nuits-Saint-Georges Village

**Millésime : 2022**

C'est un très beau millésime, avec des vins séduisants dans leur jeunesse qui pourront aussi vieillir en toute sérénité. Malgré une année météorologique intense, entre gel, canicules et sécheresse. Les volumes, sauvés par un débourrement un peu plus tardif qui a protégé les bourgeons du gel, auraient pu être impactés par différentes canicules.

Mais la vigne a su puiser dans ses ressources autant que dans le terroir pour offrir à la Bourgogne des rendements généreux. Ce lien entre la plante et son environnement a également apporté un bel équilibre aux vins qui, malgré les conditions très chaudes de l'année, expriment beaucoup de subtilité, au nez comme en bouche. Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue. Les nez, d'une grande complexité. En bouche, les épices soulignent des tanins soyeux de grande qualité.



RÉGION  
BOURGOGNE



MILLÉSIME  
2022



CÉPAGE  
PINOT NOIR

SERVIR  
ENTRE 15° ET 16°

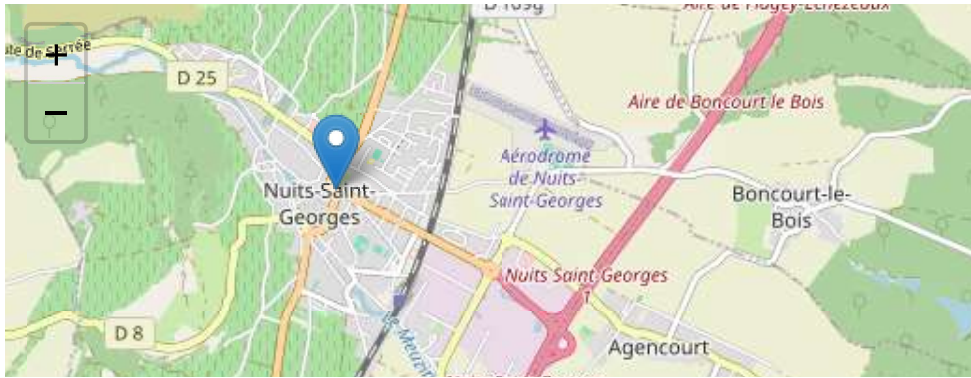
∨ [En savoir +](#)




FICHE PRODUIT

## SITUATION

Nuits-Saint-Georges est une ville très vivante et depuis des siècles une active cité du vin. Elle donne son nom à la Côte de Nuits et se place sous l'étendard de Saint-Georges. Aucune appellation en grand cru mais de nombreux climats en 1ers cru.



 Leaflet | © OpenStreetMap

## NATURE DU TERROIR

Cette cuvée résulte d'un assemblage de plusieurs parcelles.

Les sols de la partie nord proviennent des limons à cailloutis descendus de la côte, des alluvions de la vallée du Meuzin et dans la partie sud, les limons proviennent de la combe des Vallerots (terre marno-calcaire).

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire avec pigeages et remontages.

Vinification sur 3 semaines puis élevage de 15 à 18 mois en fûts de chêne avec soutirage et légère filtration.

## CARACTÈRE DU VIN

Une robe pourpre intense et tirant parfois sur le mauve, limpide et brillante qui dévoile des arômes délicats de fruits rouges (cerise, fraise, cassis) qui évoquent souvent la rose et la réglisse.

Avec la maturité ce vin dégage des arômes de cuir, fourrure, gibier et de fruits confits (pruneau).

Sa structure équilibrée et charpentée révèle une étonnante finesse.

Millésime classique qui révélera de magnifiques surprises au cours du temps.

## CONSEIL CULINAIRE

Il sera le compagnon idéal des viandes rôties (bœuf ou volaille) ainsi que le magret de canard. De même pour les fromages à pâte molle et à croûte lavée du type époisses, soumaintrain. Servir entre 15 et 16 degrés.

MAISON F. NOIROT

*Château de Beaune*

[QUI SOMMES-NOUS ?](#)

[NOS VINS](#)

[CONTACT](#)

[MENTIONS LÉGALES](#)



© 2024 Maison F. Noirot. Tous droits réservés. Propulsé par [AI](#).