



Vins Rouges

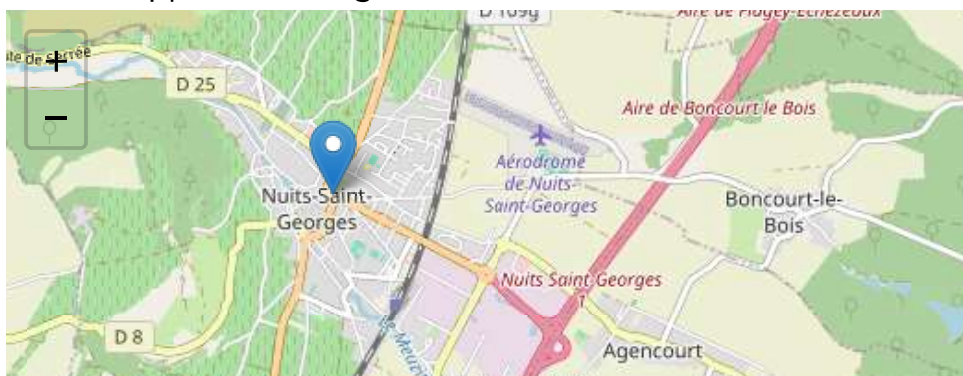
Nuits-Saint-Georges Village « Coteau des Bois »

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.

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

Issu de la parcelle « Coteau des Bois » dont la particularité est d'être en terrasses. 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 rubis limpide et brillante qui dévoile des arômes délicats de fruits rouges évoluant vers des notes confites plus mûres. 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 Bourgogne

[QUI SOMMES-NOUS ?](#)

[NOS VINS](#)

[CONTACT](#)

[MENTIONS LÉGALES](#)



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