



MAISON F. NOIROT

Clos de Bourgogne



Vins Rouges

Nuits-Saint-Georges Village « Coteau des Bois »

Découvrez l'excellence de l'appellation Nuits Saint-Georges à travers cette cuvée exclusive, élaborée à partir d'un clos située sur les coteaux en sortie du village de nuits au bas de la combe. Ce vin, reflet de son terroir unique, allie puissance, finesse et un potentiel de garde remarquable.

Millésime : 2023

Le millésime 2023 se distingue par une belle harmonie entre maturité et fraîcheur. Malgré quelques épisodes climatiques contrastés, la vigne a su trouver son équilibre grâce à des conditions de maturation optimisées. Le résultat est un vin riche en fruit, aux tanins soyeux et à la structure prometteuse, idéal pour une garde prolongée.

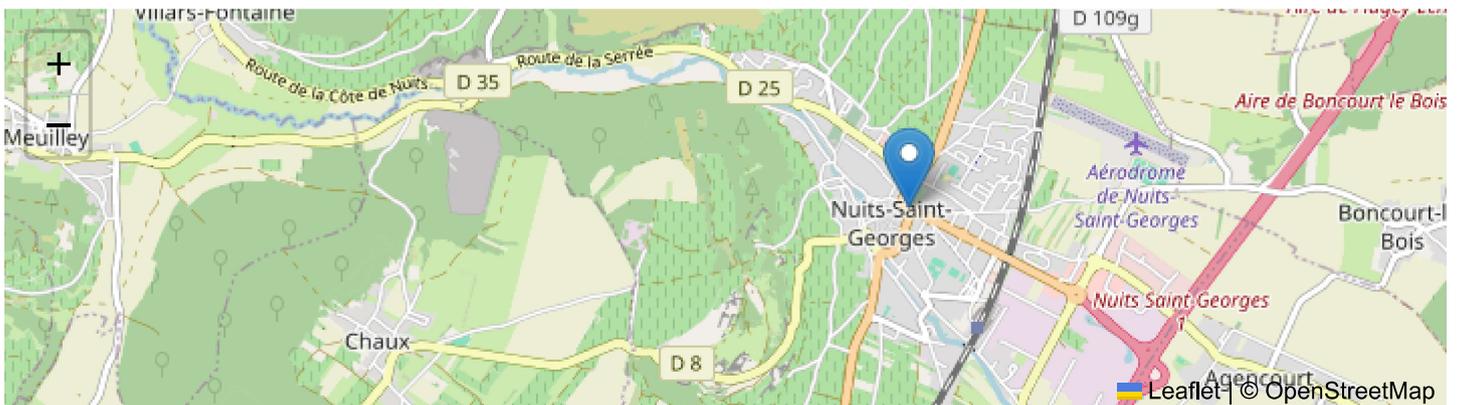


▼ [En savoir +](#)

 FICHE PRODUIT

SITUATION

Issu d'une seule parcelle sur les coteaux de Nuits Saint-Georges, ce vignoble bénéficie d'un emplacement privilégié. L'exposition optimale et la régulation thermique naturelle de la parcelle permettent de capter toute l'intensité et la complexité caractéristiques de la région.



NATURE DU TERROIR

Les sols, riches en minéraux et composés d'un mélange d'argile et de calcaire, offrent une excellente capacité de drainage tout en retenant la chaleur nécessaire à la maturation. La configuration en coteau, avec ses pentes et son orientation particulière, confère au vin une minéralité affirmée et une profondeur aromatique exceptionnelle.

VENDANGES

Réalisées manuellement, les vendanges garantissent une sélection rigoureuse des grappes, préservant ainsi l'authenticité du fruit et l'expression fidèle du terroir.

CARACTÈRE DU VIN

Le Nuits Saint-Georges "Coteau des Bois" 2023 se présente avec une robe rubis intense et éclatante. Son bouquet offre une explosion d'arômes : des notes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) se mêlent à des nuances épicées et légèrement boisées, rehaussées par une touche minérale subtile. En bouche, il déploie une structure harmonieuse avec des tanins soyeux et une finale persistante, annonçant un potentiel de vieillissement appréciable.

CONSEIL CULINAIRE

Ce vin s'accorde idéalement avec des plats de gibier, un bœuf braisé ou une volaille rôtie, et accompagne à merveille une assiette de fromages affinés. Pour en apprécier pleinement les arômes, servez-le à une température d'environ 14°C.