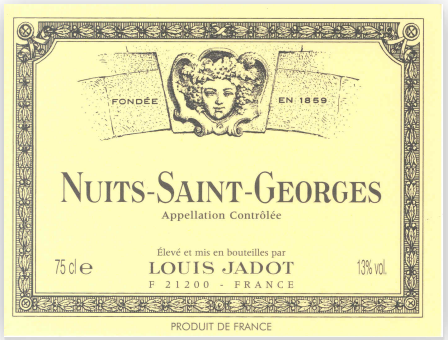
LOUIS JADOT

NUITS-SAINT-GEORGES



Côte de Nuits

Appellation Village

Rouge

100% Pinot Noir

Situation

En partant de Beaune, Nuits Saint Georges est le premier grand village de la Côte de Nuits, juste après Prémeaux Prissey et avant Vosne Romanée. Les deux communes de Nuits et Prémeaux Prissey produisent des vins portant l'appellation Nuits Saint Georges.

Caractéristiques

Les sols sont principalement composés de calcaire et marnes, et leur parfaite exposition à l'Est permet de produire de superbes vins.

Vinification

Le Nuits Saint Georges de la Maison Louis Jadot provient de différents vignerons avec lesquels nous avons des contrats à long terme. Il est ensuite élevé 12-15 mois en fûts de chêne dans nos chais avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin

D'un rubis profond, le Nuits Saint Georges est un vin puissant, structuré avec de bons tanins, aux arômes complexes de fruits rouges, de notes épicées et terroitées. L'harmonie de sa structure tanin/rondeur en fait un vin corpulent et solide.

Il sera un compagnon idéal pour des viandes rouges en sauce, grillées ou rôties, gibiers marinés ou rôtis ainsi que la majorité des fromages à saveur moyenne.

Conservation

Il se gardera entre 8 et 12 années suivant les millésimes et les conditions de conservation, voir beaucoup plus lors d'un grand millésime.