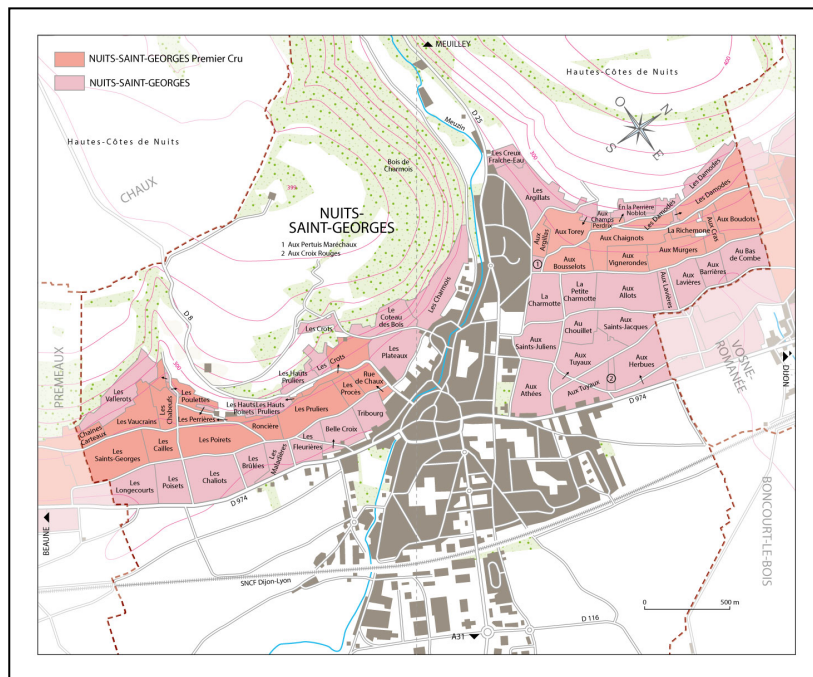
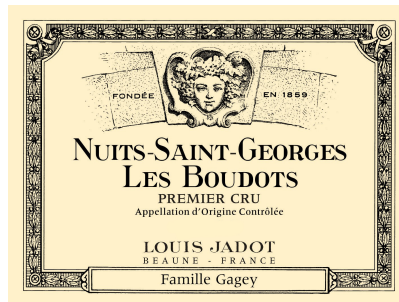


Côte de Nuits

NUITS-SAINT-GEORGES LES BOUDOTS

Premier Cru

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

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

CARACTÉRISTIQUES

Les sols des Premiers Crus sont principalement composés de calcaire et marnes, et leur parfaite exposition à l'Est permet de produire de superbes vins. Le Premier Cru « Les Boudots » est situé sur la commune de Nuits, en bordure de celle de Vosne Romanée, juste en dessous des Damodes. Le sol y est très caillouteux en superficie.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-17



POTENTIEL DE GARDE

5 à 30 ans, cela dépend des millésimes

