

Nuits Saint Georges 2021 Domaine Jean CHAUVENET 75 CL

. Les nuances végétales au fruité sauvage, telle la prune se mêlent à la fraise et à quelques notes fleuries. Il faut attendre quelques années afin



Référence : 433713

Prix : 46.65 €

Descriptif :

Nuits Saint Georges 2021 Domaine Jean CHAUVENET 75 CL

Le domaine Jean Chauvenet (10 hectares au total) sur 9 appellations, avec 7 premiers crus de Nuits-Saint-Georges, il incarne l'idée même du domaine familial bourguignon . A la tête, Christophe Drag et son épouse Christine travaillent avec une seule règle : le respect de l'expression de chacun des terroirs pour des vins différents. Les vignes sont enherbées depuis 2003. L'objectif : limiter l'érosion et tempérer la vigueur naturelle pour maîtriser les rendements. Christophe Drag pratique également un ébourgeonnage sévère qui offre une meilleure aération des grappes et donc un meilleur état sanitaire lors de la récolte. Cette cuvée est issue des parcelles (St Jacques, Allots, Charmottes et St Julien) situées au nord de Nuits

notes de dégustation :

La robe est dense et soutenue, digne d'une très bonne aptitude au vieillissement. Les nuances végétales au fruité sauvage, telle la prune se mêlent à la fraise et à quelques notes fleuries. Il faut attendre quelques années afin que les arômes s'affinent, évoluant vers le cuir, la fourrure, combinées à la fraise confite et au tabac blond.

cépage: 100% pinot noir, sur des sols limoneux, sableux et graveleux avec une présence aléatoire de minerais de fer répartis çà et là sur lit de chailles. Age moyen des vignes : 55 ans, vendange manuelle, égrappage à 100%, macération pré fermentaire à 10-12°C pendant 5-6 jours en cuve béton. Vinification à 28-32°C pendant 18 à 21 jours avec 2 pigeages par jour pour favoriser l'extraction de la couleur et les composés

phénoliques. A l'issue du pressurage pneumatique, les vins sont débourbés pendant 2-3 jours pour une bonne sédimentation des dépôts en cuve avant la mise en fûts (15% neufs). 1er soutirage en septembre de l'année N 1, 2nd un mois avant la mise en bouteille qui a lieu approximativement en avril de l'année N 2. Les vins sont embouteillés sans collage ni filtration préalable.

accords : rôtis, les gibiers, les viandes en sauce et les fromages fins.

T°S: 16 - 18°C

G : 2028 - 2029

[Lien vers la fiche du produit](#)