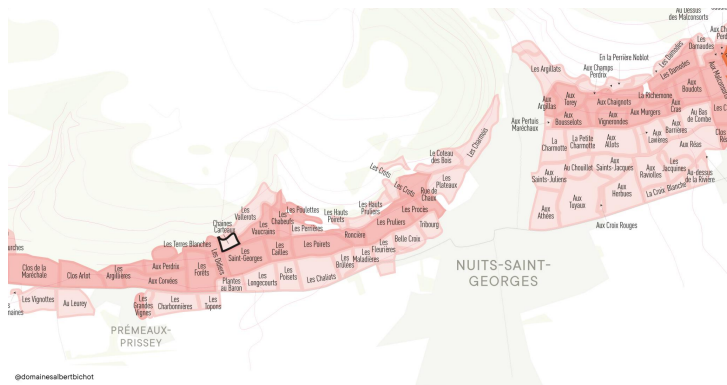


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "CHAÎNES CARTEAUX"

MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols légers bruns calcaires avec sables et cailloux



PRÉSENTATION

Nuits-Saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits et est presque exclusivement consacré à la production de vins rouges issus du cépage Pinot noir. L'appellation s'étend sur 2 communes : Nuits-Saint-Georges et Prémieux-Prissey. Les différences en termes d'orientation et de sols entre les vignobles situés au sud et au nord de l'appellation engendrent une certaine diversité dans les vins.

Le Premier Cru "Chaînes Carteaux" situé à 275 m d'altitude, surplombe le Premier Cru "Les Saint-Georges" dont le nom a été ajouté au nom de la ville de Nuits à la fin du XIXe siècle.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Élevage en fûts de chêne (35 à 40% de fût neuf) durant 16 à 17 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet racé marie des parfums de fruits rouges et noirs (cerise, fraise, cassis...) à un boisé délicat, évoluant avec le temps vers des arômes plus complexes (épices, sous-bois, cuir...). Riche, dense et charnu en bouche, ce vin possède une charpente aux tanins marqués mais élégants, ce qui lui donne un parfait équilibre.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, canard, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : filet de bœuf sauce aux échalotes confites

CITATIONS

Decanter World Wine Awards : 91/100 - Silver Medal (2021)

Allen Meadows : 89-92/100 (2019)

Jasper Morris : 92-94/100 (2018)

