

# NUITS-SAINT-GEORGES

## PREMIER CRU

Les Crots



### LE VIGNOBLE

Encépagement : Pinot noir.

Age des vignes : 70 ans.

Cuvée issue d'une parcelle située en haut du coteaux surplombant Nuits-Saint-Georges. C'est une parcelle avec une grande complexité dans les sols dû à des éboulis.

### DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Rouge pourpre, très lumineux.

Aspect olfactifs :

Fruits rouges (cassis, myrtille...), baies sauvages (fraise des bois), arômes truffés, notes épicées (menthe poivrée), boisées (brioche, torréfaction...), minéralité.

Aspect gustatif :

Attaque franche, on peut retrouver le coté minéral. Vin noble et racé, avec une bouche onctueuse et suave. Avec une finale longue et complexe

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid en cuve ouverte, avec pigeages et remontages selon dégustation. Cuvaision de 15 jours minimum. Entonnage en futs de chêne (100% de fûts neufs).

### ACCORDS METS ET VINS

Révèle toute la finesse et la délicatesse du cépage, il accompagnera à merveille les gigots de moutons, onglets à l'échalote. Il accompagnera très bien les fromages tel que l'époisses.

### QUELQUES CONSEILS...

Jusqu'à ses 5 ans, ce vin va rester sur des notes fruitées et assez jeunes, puis sera a son apogée vers ses 15 ans.

Ouvrir la bouteille 1 à 2 heures avant le service.

Servir à température ambiante (16-17°C).

