

## *Nuits-Saint-Georges*

---

### *Sol*

Calcaires bajociens.

### *Situation*

Orientation Est, tendance Sud.

### *Couleur*

Rouge

### *Cépage*

Pinot Noir

### *Vinification*

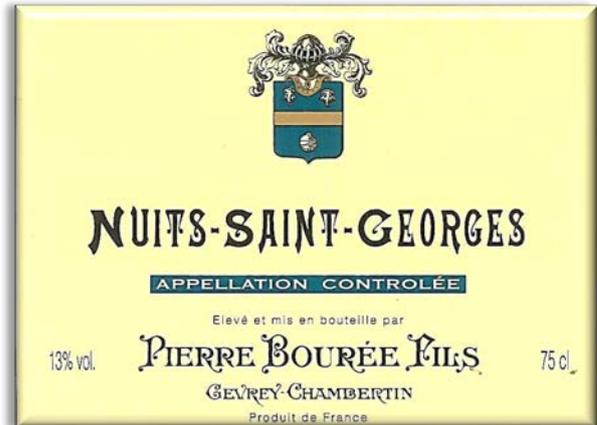
Les raisins entiers sans éraflage déposés dans une cuve en bois démarrent par une macération ; par la suite la fermentation s'effectue exclusivement avec les levures naturelles; le total de ces deux processus macération et fermentation dure environ 20 jours.

### *Elevage*

Les vins « nouveaux » sont entonnés dans des fûts de chêne pour environ 20 mois, ils y effectuent leur fermentation malo-lactique.

### *Dégustation et accompagnement.*

Plats en sauce, gibiers marinés, viandes grillées et rôties;  
Fromages.



\*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.

---