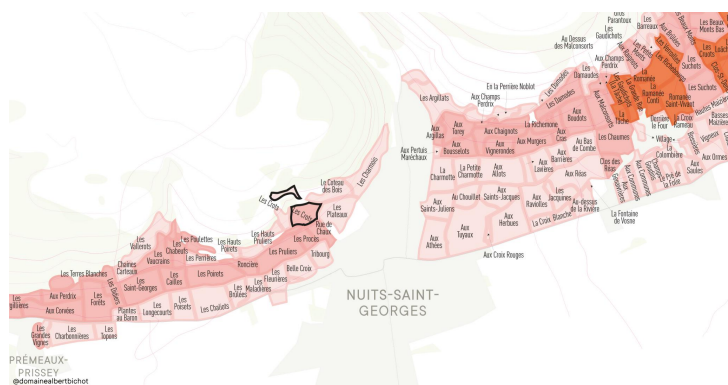


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "LES CROTS" MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns calcaires

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 Climat "Les Crots" se situe sur la partie sud de la commune de Nuits-Saint-Georges. Son nom, variante dialectale de "Creux" confirme le relief de ce coteau très escarpé qui comporte une contre-pente formant un creux important.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

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

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

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

DÉGUSTATION

Le bouquet offre des notes intenses de fruits rouges (cerise, fraise, framboise...), d'épices et de tabac. En bouche, ce vin est généreux et présente un corps bien équilibré, charpenté et friand. La finale est, quant à elle, longue et intensément aromatique.

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

