

**Domaine**  
**Jerôme CHEZEAUX**  
**NUITS-SAINT-GEORGES**  
**“Les Charbonnières”**

*Vieilles Vignes*

(tinto)



**Calificación** Village

**Región** La Côte de Nuits

**Varietal** Pinot Noir

**Origen**

Côte de Nuits, donde Chezeaux posee casi 4 ha de la apelación Nuits-Saint-Georges. Las viñas están situadas en el municipio de Premeaux-Prisey. El suelo está compuesto por limos arcillosos pardo rojizos, y grava calcárea.

**Vinificación**

La vendimia se realiza manualmente. Después de un desraspado de un 90% a un 100% según los millésimos, las uvas se depositan en cubas donde pasaran por una maceración en frío durante 3-4 días.

La duración total del encubado varía entre 15 y 21 días, durante los cuales los mostos son objeto de seguimiento constante. El sombrero flotante sobre los mostos es sumergido o bañado. El prensado, tras el trasiego, se realiza en prensa neumática de primera calidad. El vino se deposita en barricas de roble de las que al menos un 30% son nuevas, y en las que pasarán unos 15 a 18 meses. La puesta en botella se efectuará, según las añadas, en los meses de febrero a abril.

**Degustación**

De color rojo intenso y oscuro

Aromas potentes y complejos: cereza, cassis, cuero, trufa y especias.

Los vinos de Nuits están entre los más tánicos de Borgoña.

**Maridaje**

Acompañará idealmente platos de carnes, en general. Con carnes rojas fuertes bien a la parrilla, con salsas y marinadas diversas. También con quesos no muy afinados.

**Temperatura de servicio:** De 16° a 18° C

**Tiempo de conservación:** De 10 a 20 años

**DIRECT BODEGA**

[www.directbodega.com](http://www.directbodega.com)

[info@directbodega.com](mailto:info@directbodega.com)

Facebook: [lalierdirectbodega](https://www.facebook.com/lalierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)