

**Domaine**  
**Jerôme CHEZEAUX**  
**NUITS-SAINT-GEORGES**

**“1<sup>er</sup> Cru - Aux Boudots”**

**(tinto)**



**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)



**Calificación** PREMIER CRU

**Región** La Côte de Nuits

**Varietal** Pinot Noir

**Origen**

Superficie de la finca en la apelación, de 0,35 Ha. Su parte norte está situada entre Vosne Romanée y Nuits Saint Georges. Su exposición es Este, a una altitud de 275 m. y en fuerte pendiente.

**Vinificación**

La vendimia se realiza manualmente. Después de un desraspado de un 90% a un 100% según los millésimes, 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, habitualmente. 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**

Este Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru “Aux Boudots” es un vino con aromas y sabores a frutas negras, cassis y cereza, a cacao, café, lirio, níscolo, cuero y almizcle. Elegante y en su tipicidad, es al mismo tiempo estructurado y con buen equilibrio.

**Maridaje**

Puede formar parte del fondo de salsas muy ricas, y acompañará idealmente las carnes que haya previamente marinado. Muy en acorde con carnes de caza como el corzo y el jabalí. También con quesos de sabores no muy fuertes.

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

**Tiempo de conservación:** De 5 a 10 años