Domaine

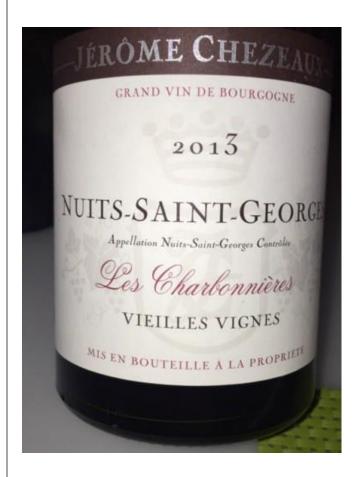
Jerôme CHEZEAUX

NUITS-SAINT-GEORGES

"Les Charbonnières"

Vieilles Vignes

(tinto)



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com info@directbodega.com

Facebook: lallierdirectbodega Twitter: @directbodega

EI ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD.CONSUMIRLO CON MODERACIÓN



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 millésimes, las uvas se depositan en cubas donde pasaran por una maceración en frio 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. Tambien con quesos no muy afinados.

Temperatura de servicio: De 16º a 18º C

Tiempo de conservación: De 10 a 20 años