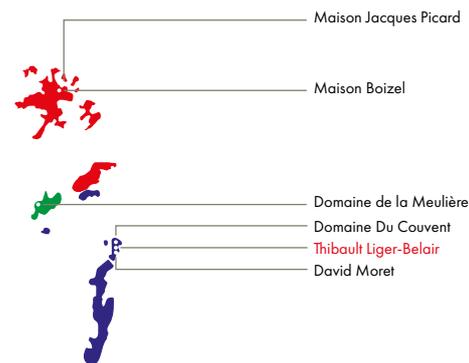


Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Les Saint Georges"

2021



Regione

2,05 ettari di vigna piantati nel 1944. Situati nella parte meridionale dell'appellazione, "Les Saint-Georges" sono considerati uno dei climats più antichi, essendo già coltivati nell'anno 1000. Questa vigna antica è piantata su un terreno calcareo bruno, profondo e molto sassoso, ideale per vini ricchi e strutturati, perfetti per un lungo invecchiamento.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



Vinificazione

Il 30% della fermentazione avviene a grappolo intero. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



Affinamento

Il 50% di botti di rovere nuove viene utilizzato per un affinamento della durata di 22 mesi.



Grado alcolico 13% Vol



I vini che nascono da qui sono intensi e opulenti, con un tannino ben strutturato. Sono vini dati da un terroir che spesso combina note di frutta e spezie con sentori di sottobosco. È uno dei vini del Domaine che ha la migliore capacità d'invecchiamento, spesso più di 10-15 anni, in base all'annata.



Si abbina a piatti importanti come brasati, stufati di selvaggina, arrostiti di manzo e agnello al forno. Ideale con preparazioni a base di tartufo, funghi porcini e formaggi stagionati, esaltando la complessità e la profondità del vino.

ml

750 ml

