



Nuits-Saint-Georges “Aux Saints Juliens”

SURFACE : 16 à 81 ca.

CEPAGE : Pinot Noir.

TYPE DE SOL : Le sol est décrit comme limouneux et composé de cailloutis calcaires. L'exposition est Sud-Ouest avec une altitude entre 230 et 250m. Les vignes sont peu profondes, sur des sols provenant de la roche mère calcaire ; la présence de cailloutis indique des fragments de calcaire et pierres de roche.

RENDEMENT : 50 hl/ha.

AGE MOYEN: 40 ans.

CONDUITE DE LA VIGNE: Vignes basses enherbées, travail du sol sous le rang, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle.

VINIFICATION : Egrappage des raisins, mise en cuve, macération pré fermentaire à froid pendant 5 à 8 jours, pigeage journalier, remontage matin et soir, fermentation alcoolique de 10 à 20 jours entre 25-30°C, décuvage.

ELEVAGE : 12 mois en fût de chênes puis mise en bouteille au Domaine.

DEGUSTATION: offre un vin rubis profond, au nez de fruits rouges et noirs, relevé de notes florales et épicées. La bouche est droite, fraîche, aux tanins fins mais ferme, avec une finale minérale et persistante. Un vin élégant, structuré, qui s'épanouit après quelques années de garde.

ACCORDS METS & VIN: Gibiers rôtis , magrets de canard, viandes rouges, cuisine légèrement épicées ou alors avec des fromages à saveurs moyennes.

SERVICE: Entre 4 et 10 ans à une température de 16-18°C

Domaine GAVIGNET-BÉTHANIE

18, rue Félix Tisserand - 21700 Nuits-Saint-Georges

+33 (0)3 80 61 16 04

domaine@gavignet-bethanie.vin
www.domaine-gavignet-bethanie.com

