



Producteur : Nicolas Potel

Couleur : Rouge

Appellation : Choresy-lès-Beaune

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Cottin Frères

Géologie du sol : Constitué d'un sol d'alluvions marno-calcaires sur fonds pierreux, à nuances parfois ferrugineuses, descendues de la Côte au fil des millénaires. Il présente une couche de graviers aux abords d'Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune.

Superficie : 134 hectares

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Vendanges et tri manuels. Égrappage suivi d'une macération à froid pendant 4 jours à 8°C. 10 jours de fermentation en cuve acier, pigeage 2 fois/jour pendant la fermentation à une température de 30-33°C.

Élevage : Vieillessement en fûts de chêne pendant 12 mois (25 en fûts neufs).

Aspect visuel : Rouge rubis.

Aspect gustatif : Belle structure : de la mâche, du fruit et des notes épicées, une belle longueur en bouche. Un vin racé et authentique typique des rouges de Bourgogne.

Aspect olfactif : Dominé par les petits fruits rouges (framboise, griotte) et noirs (mûres), rehaussé de notes de réglisse et de sous-bois.

Accord vin et mets : Terrines et pâtés, abats rôtis ou poêlés, porc rôti ou en sauce, agneau et veau braisé. Coté fromages : choisir parmi les voisins Bourguignons (Epoisses, Langres ou Ami du Chambertin). Servir entre 15 à 16 °C.

Le domaine :

C'est après la mort de son père, Gérard Potel, et la vente subséquente de la propriété familiale, le Domaine de la Pousse d'Or à Volnay, que Nicolas Potel décide d'ouvrir une petite maison de négociant en vins à Nuits-Saint-Georges et dont le premier millésime fut 1997. Bien qu'il ait vendu ses parts en 2004 et quitté la

barque en 2009, la Maison Nicolas Potel continue ses opérations avec la même philosophie et des ententes conclues à long terme avec ses vigneron partenaires, ayant bâti sa réputation en exprimant fidèlement les différents terroirs et les caractéristiques de chaque millésime.

Revue de presse :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2022

Le pinot de bistro qu'on voudrait pouvoir trouver dans tous les restos. Une robe assez saturée et lumineuse laissant place à un nez séduisant de cerise rouge, de réglisse, d'herbe avec un fond de fumée et de cèdre qui laisse penser à un élevage en barrique. La bouche montre un fruité généreux s'articulant autour de tanins énergiques tout en préservant une bonne fraîcheur. Pas le plus délicat, mais les amateurs de pinots généreux seront ravis. À servir idéalement à table.

NICOLAS POTEL, CHOREY-LÈS-BEAUNE 2019

34,50\$

France - 13%

2g/L

Code SAQ: 12613728

<https://www.journaldemontreal.com/2022/02/18/trois-rouges-et-deux-blancs-qui-ont-du-ballant>