



**Producteur :** Nicolas Potel

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 12

**Format :** 750ml

**Prix :** 81.50 \$

---

**Appellation :** Nuits Saint Georges

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Nom du propriétaire :** Cottin Frères

**Géologie du sol :** Limons à cailloutis et alluvions marno-calcaire. 240 à 300m d'altitude. Exposition Est et Sud-Est.

**Superficie :** 300 ha.

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

---

**Vinification :** Traditionnelle bourguignonne. Vendanges manuelles. Éraflage, foulage puis entonnage en cuves thermorégulées pendant 20 à 25 jours. S'en suit une macération à froid (8°-10°C), puis la fermentation se réalise à l'introduction de levures de Bourgogne, avec remontages et pigeages quotidiens.

**Élevage :** En fûts de 228L pendant environs 12 mois (30% de fûts neufs).

---

**Aspect visuel :** Rouge profond.

**Aspect gustatif :** Bouche d'une texture de velours. Il s'agit d'un vin riche, capiteux, rond, puissant et racé aux tanins soyeux. Les saveurs sont fruitées et réglissées, une note animale se révèle dans un second temps.

**Aspect olfactif :** Bouquet riche, concentré, solaire aux arômes de petites baies rouges et noires presque confiturées, délicatement rôti.

---

**Accord vin et mets :** Gibier à plumes et viandes rouges rôties ou en sauce, mais aussi de certains poissons comme des filets de carpe, des fromages bourguignons. Et pourquoi pas en dessert avec un clafouti de cerises.

---