NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES CHAIGNOTS

2018 · Rouge · France / Bourgogne



Producteur : Domaine Robert Chevillon
SAQ (CCNP) : 14730469
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 295.00 $

Appellation : Nuits Saint Georges
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Bourgogne
Nom du propriétaire : Domaine Robert Chevillon
Superficie : 1.55 ha

Vinification : Macération à froid de 5 à 6 jours (environ 10°). Puis une fermentation s'enclenche naturellement. Un suivi de la densité et des températures pour ne pas dépasser les 34°. Il est souhaitable que ce cycle qui dure entre 2 et 3 semaines s'achève naturellemen
Élevage : Le temps, la vitesse de fermentation malolactique, l'interaction avec les lies, la gestion du soutirage et le degré d'aération souhaité sont autant d'étapes minutieusement réalisées. Un élevage entre 15 et18 mois dont 30% en fûts neufs et 70% en fûts

Le domaine :

Des Nuits-St-Georges pulpeux, modernes, racés, dans le genre Nuits en haute couture et talons hauts. Rien de vulgaire, de maquillé, mais une opulence à la fois contemporaine et sophistiquée. La classe!Fils de Robert, petits-fils de Maurice, arrières-petits-fils d'Eugène-François (qui, lui-même, est fils de Symphorien, « ze » géniteur original de cette lignée de vignerons), Denis et Bertrand sont maintenant à la barre de ce domaine discret mais dont les vins sont fort prisés. Comme de dire l'illustre Kermit Lynch qui en importe avec enthousiasme depuis belle lurette: « Puisqu'on n'en trouve jamais à l'encan, c'est bien signe qu'on veut les boire! » Les frères Chevillon produisent principalement du Nuits-St-Georges (du Nuits tout court, mais aussi une belle écurie de 8 premiers crus), et même un blanc en AOC Nuits-St-Georges issu de vignes trentenaires de pinot blanc. Les macérations sont lentes, longues, et l'élevage sur lies se prolonge afin de gagner en volume et rondeur. Dix-huit mois d'élevage pour les Nuits, avec une proportion variable de fûts neufs. Au final, une vinification qui se veut transparente, laissant parler le terroir et les millésimes.