



# NUITS ST GEORGES

## 1er Cru "aux Bousselots"

Le Nuits St. Georges 1er cru "aux Bousselots" du **Domaine Gille** est vendangé à la main. La vinification débute avec 5 jours de macération à basse température suivi de la fermentation avec des levures indigène et sans control de température. La maturation de ce vin est d'au minimum 20 mois dans des fûts en chêne fin aux tanins légers( 1/3 de nouveaux fûts). Les forêts de l'Allier donnent des bois qui conviennent bien. La chauffe doit être plus longue (20 minutes) pour renforcer les saveurs de vanille du vin.

### TERROIR

Climat: Située entre Nuits Saint Georges et Vosne-Romanée. Le terroir est ainsi nommé, car il présente des Bousselots ou petites bosses sur une colline à pente douce orientée est, sud-est.

Plantation: Terre argilo-calcaire - vigne plantée en 1984 -superficie de 21a54- 10 000 pieds/ha – rendement: 40hl/ha.

Culture: Sol labouré et non désherbé, taille Guyot, pas de pesticides

### NOTES DE DÉGUSTATION

Température: Service entre 18°C et 20°C (64°F – 68°F)

Couleur: Robe ruby profonde

Nez: Le Nuits St. Georges 1Cru Aux Bousselots est un vin particulier, aux arômes d'épices qui fait la transition entre les appellations de Nuits St. Georges et celles de Vosne-Romanée. Ces arômes de jeunesse (cerise, fraise, cassis) se developpe avec l'âge en des arômes secondaires tels que cuir, truffe, fourrure, gibier.

Bouche: A la dégustation, l'attaque est franche, mais l'ensemble reste souple et plaisant. Il a la charpente d'un vin de garde tout en gardant une finesse et une subtilité originale. Long en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde : la maturité l'arrondit de façon sensuelle et racée.

Potentiel: 20 ans

### ACCORD METS & VINS

Ce vin s'accompagne de fromage à pâte molle et à croûte lavée du type époisses, langres ou soumaintrain. Il s'allie bien avec les viandes à la fois goûteuses et viriles, agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard et même des plats plus épicés.

- ✓ Alcool: **13%**
- ✓ Sol: **Argilo-calcaire**
- ✓ Variété: **100% Pinot Noir**
- ✓ Appellation: **A.O.C. Nuits Saint Georges 1er Cru aux Bousselots**



## Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

[www.domainegille.fr](http://www.domainegille.fr) - [contact@domainegille.fr](mailto:contact@domainegille.fr) - tel: +33 (0) 380 62 94 13