Domaine Dubois

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Nuits-Saint-Georges Rouge



CEPAGE:

Pinot Noir

COULEUR:

Rouge

PRODUCTION:

12 000 bouteilles

AGE MOYEN DES VIGNES:

30 ans

SUPERFICIE:

3,40 ha

TERROIR:

Terre argilo calcaire, peu de terre, très caillouteuse, avec des laves qui se délitent. Dans cette zone le calcaire est très dur, ce qui permet de l'extraire et d'en tirer du marbre de Comblanchien. Ces zones d'extraction se trouvent derrière les vignes.

VINIFICATION:

Les raisins sont récoltés traditionnellement. Après réception au domaine, ils sont placés en cuve durant 12 à 15 jours. Les 3 premiers jours, la température est maintenue entre 16 et 18°C afin de conserver les arômes. Ensuite la température passe entre 28 et 33°C pour la fermentation et la macération.

ELEVAGE:

Les vins séjournent 15 mois en cave avant d'être mis en bouteilles. Ils passent 12 mois de leur vie en fût de chêne dont un tiers de fûts neufs, pour leur donner le tanin nécessaire.

CARACTÈRE:

C'est un vin à la robe rouge et intense. Les arômes développés dans ce Nuits-Saint-Georges sont puissants et complexes : la cerise, le cassis, la fourrure, la truffe et sa note particulière d'épices pour évoquer le poivre. Les Nuits Saint Georges sont des vins tanniques, corpulents et solides.

Entre 15 et 16°C

CONSERVATION:

10 à 25 ans



Domaine R. DUBOIS & Fils 7 Route de Nuits-Saint Georges 21700 PREMEAUX-PRISSEY
Tél 03 80 62 30 61 Fax 03 80 61 24 07 Email : contact@domaine-dubois.com