

CUVÉE LES PETITS PLETS

Nuits Saint Georges 1er Cru

2014



LE STYLE DU VIN

Elaboré avec les plus jeunes vignes du Clos des Forêts Saint Georges, il révèle déjà la force et la race du terroir dont il est issu, mais avec une gourmandise et une tendresse qui lui est propre. Il laisse apparaître des arômes qui ne manquent pas d'éclat et de distinction. Les tannins, de par le terroir d'origine, sont assez présents et contribuent au volume, à la texture dense et charnue de la bouche. L'ensemble est précis, ample et énergique.

LE TERROIR

Cette cuvée est issue des plus jeunes vignes du Clos des Forêts Saint Georges. Plantées en 1987, 1988 et 1989, elles ont plus de 20 ans. A l'intérieur du Clos des Forêts, elles se situent dans la partie basse. Le nom "Les Petits Plets", figurait sur d'anciens plans du vignoble datant des années 1880. A cette époque, les vigneronns désignaient alors ainsi la partie la moins pentue de leurs parcelles.

EN SAVOIR PLUS

Les rendements sont maintenus relativement faibles malgré la vigueur de ces jeunes vignes notamment par un système de taille original baptisé "en éventail", à mi-chemin entre la taille Guyot et le cordon de Royat.

CUVÉE LES PETITS PLETS

Nuits Saint Georges 1er Cru

2014

LES ACCORDS METS ET VIN

Ce vin dense, aux tannins bien intégrés, s'accordera parfaitement avec des fromages également puissants, comme l'époisses, le langres, un st nectaire fermier affiné, ou bien encore avec une viande rouge grillée.

Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe pourpre soutenue, avec un nez expressif de fruits noirs, de cerise et de pivoine. La bouche est structurée avec une matière tout en puissance et des tannins serrés.

LE TEMPS

Le printemps précoce, sec et chaud a contribué à un débourrement anticipé et à une floraison début juin. L'été frais et humide a été rattrapé par des conditions idéales en septembre pour achever une bonne maturité des raisins.

LES VENDANGES

Nous avons procédé cette année en deux temps afin de profiter au maximum des belles conditions de maturation. Les blancs ont été vendangés les 11 et 12 septembre. Puis, après deux jours de pause, nous avons vendangé les rouges du 15 au 20 septembre.

LA RÉCOLTE

Septembre a permis une bonne concentration des sucres, des arômes et des tanins laissant présager un millésime très fruité. Belle récolte qui reste encore légèrement inférieure à la moyenne avec un rendement juste en deçà de 30hl/ha.

4

1

0

2