

# Bourgogne Pinot Noir « Grand Chaliot »

## La Vigne :

Parcelle située sur la commune de Nuits-Saint-Georges plantée en deux fois une première partie en 1966 et l'autre en 1978. Placée en contre bas des Nuits-Saint-Georges « Les Chaliots », « Grand Chaliot » tient son nom du fait que le sol est parsemé de pierres de petite dimension que l'on appelle dans le patois bourguignon « Chaliots ». L'exposition Est – Ouest et les argiles qui composent principalement son sol offrent une capacité de résistance à la sécheresse et une alimentation optimum pour la plante. Elle a été acquise en 2018 et la cuvée est commercialisée à partir du millésime 2023. Une partie de la parcelle reste, elle toujours vendu à un négociant.

## Dégustation :

Une robe rubis, un nez de fruits rouges (cerise, groseille), une bouche où l'on retrouve parfaitement la trame du Pinot Noir accompagné d'une grande complexité. La typicité du terroir montre le caractère de Nuits-Saint-Georges : plutôt structurée tout en gardant la gourmandise et la finesse d'un bourgogne. Idéal pour un apéritif ou même pour accompagner une viande rouge en grillade, une viande en sauce (bourguignon), des œufs en meurette, des abats (foie) ou encore un gibier.

Surface : 0.85 Hectare

Production : 1500 bouteilles

Elevage : 10 – 12 mois en fûts de chênes

Temps de garde : 5 - 10 ans

Température de service : 16°C

