



DOMAINE MAREY

MEUILLEY - NUITS SAINT GEORGES

NUITS-SAINT-GEORGES

« Les Poisets »



CÉPAGE :

Pinot Noir

VINIFICATION :

Tri sélectif du raisin avant la mise en cuve, égrappage à 70 % et vendanges entières à 30 %. Mise en cuve en mille-feuilles mélange égrappé et vendange entière. 7 jours de remontage et 2 à 3 jours de pigeage après la fin de fermentation pour éclater les grappes entières. 15 jours de vinification. Mise en fûts 12 mois.

CARACTÈRE DES VINS :

De coloration intense parfois corsé, le Nuits st Georges est un vin robuste et charpenté. Les arômes sont puissants et complexes : la cerise, le cassis, la fourrure, la truffe, et souvent les épices. Vieilli en fûts de chêne un an minimum et mis en bouteille lorsqu'il nous donne entière satisfaction à la dégustation, il est le vin le plus tannique de la Bourgogne mais avec une bonne rondeur.

SITUATION :

La latitude élevée ne permet pas une grande précocité mais l'exposition Est donne l'aptitude à produire des vins rouges prestigieux. Sols calcaires et marneux (jurassiques moyen).

DURÉE DE CONSERVATION :

La forte structure garantit une longue garde : 5 à 10 ans pour les moyennes années et jusqu'à 25 ans pour l'apogée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

15 à 16°C . Débouchage une heure avant s'il est resté un peu jeune, le passage en carafe procure une bonne oxydation et améliore la dégustation.

GASTRONOMIE :

Gibiers marinés - rôtis - viandes rouges fortes - fromages à saveurs moyennes.

DOMAINE MAREY

12/14 rue Gabriel Bachot - 21700 Meuilley - Tél. : 03 80 61 12 44 - Mobile : 06 86 38 74 51 - contact@domaine-marey.com
www.domaine-marey.com