

Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Aux Boudots"

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

Les vins de Nuits-Saint-Georges donnent envie de mordre dedans. Bien que leur nom évoque le crépuscule, ces premiers crus témoignent d'une nature assez vigoureuse, dure dans l'adolescence, plus caressante ensuite.

Les Boudots, rigoureux et vifs, se distinguent par leurs arômes liquoreux avec beaucoup de finesse, remarquables par leur bouquet parfumé et doux, rappelant le cassis et la ronce sauvage qui lui permet de ne pas le confondre avec d'autres finages.

Ce vin éblouit moins par son corps que par sa subtilité. Comme si la Côte se reprochait un oubli et revenait un instant à Vosne.

Il présente une couleur rubis profond et possède des composés de fenouil accompagnés d'arômes de fruits rouges et une personnalité énergique. La présence d'une belle acidité en fait un vin parfaitement équilibré et de garde.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	6 ha 30 a 18 ca
Superficie en production au domaine	38 a 55 ca
Sol	Argile fine et limons calcaires bajocien
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	30 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	En fonction de la qualité du millésime
Elevage	30 à 40 % fûts de chêne neufs