

# Nuits Saint Georges

## “Les Charmottes”

Azienda vinicola a conduzione familiare situata nel bellissimo villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-Georges. I vigneti si estendono su 14 ettari da nord a sud della Borgogna in famose denominazioni. Jean-Louis ha rilevato la tenuta dei suoi genitori nel 1988 e ha realizzato il suo sogno d'infanzia: fornire alla tenuta di famiglia i mezzi per svilupparsi ulteriormente eseguendo i lavori di costruzione e gli investimenti necessari e acquistando nuovi vigneti. Ora dedica tutto il suo tempo ai vigneti. Non esitiamo mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come “nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo”. La tenuta è ora nelle mani dei figli di Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry.

### Zone di produzione

La denominazione Nuits-Saint-Georges è ovviamente un AOC comunale della Côte de Nuits. Fu nel 1892 che il villaggio di Nuits aggiunse al proprio nome il nome di uno dei suoi migliori climi, “Les Saint-Georges”, per affermare la sua notorietà. Il climat des charmottes si trova a nord del paese, sui pendii più bassi ai piedi del paese. “La Charmotte” significa terra desolata ed è associato a “charmottes” che significa “campi coltivati”. Terreno bruno calcareo superficiale. Diretta conseguenza della fratturazione per congelamento delle rocce che dominano il versante, questo terreno rossastro è molto ricco di sabbia e ghiaia spigolosa. Il sottosuolo è composto da colluvi più antichi ricchi di limo e argilla. Il substrato roccioso che sostiene il terreno presenta numerose crepe.

### Vitigni e impianti

Pinot nero 100%. Su una superficie di 0,15 ettari. L'età media dei vigneti è di 45 anni. La tipologia di allevamento è a Guyot semplice. Coltivazione in agricoltura biologica. La vendemmia viene effettuata a mano, il raccolto viene riposto in piccole cassette per evitare che l'uva si compatti fino al momento dell'invio in cantina.

### Vinificazione

Diraspatura al 100%. Affinamento in botte per 18 mesi, con il 30% di botti nuove con leggera tostatura.

### Note organolettiche

La veste è lucida, di colore rosso brillante. Al naso presenta note di piccoli frutti rossi aciduli come la marasca, poi si esprimono note legnose, speziate. Al palato rivela chiare note fruttate, note pepate, struttura, sostanza generosa. Il finale si esprime su tannini setosi, eleganti grazie all'invecchiamento ottimizzato in botti di rovere.

### Abbinamenti gastronomici

Questo grande rosso richiama piatti altrettanto intensi nel sapore. I piatti di carne devono essere teneri, come il pollo arrosto, l'agnello arrosto o la selvaggina da piuma. Anche cacciagione, brasata o in umido, si rivelerà degna compagna. Per quanto riguarda i formaggi, si abbinano bene quelli dal sapore medio e dal cuore morbido come il Reblochon o il Vacherin.

### Formato della bottiglia

750ml

### Temperatura di servizio

15°-16°C