

Gilbert et Christine Feletti

Nuits Saint Georges



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

SOL:

Viticulture biologique de 12,5 hectares située en Bourgogne. Cette cuvée du village de Nuits-Saint-Georges est issue d'un assemblage de deux parcelles. Une parcelle à «Les Chariots» et une à «Aux Lavières».

VINIFICATION/ELEVAGE:

Le rendement moyen est de 45 Hl / Ha pour une production annuelle de 1500 bouteilles. Entièrement égrappée et élevée à 50% de chêne neuf.

DEGUSTATION:

Sec, un bouquet bien défini, vif et concentré avec un noyau minéral. Bien équilibrée avec une acidité vive, agrippant doucement avec des cerises noires et de cassis sur la finition bien serrée.

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL:

Organic viticulture of 12.5 hectares located in Burgundy. This cuvée from the village of Nuits-Saint-Georges is made from a blend of two plots. One plot at "Les Chariots" and one at "Aux Lavières".

VINIFICATION/AGEING:

The average yield is 45 Hl / Ha for an annual production of 1500 bottles. Entirely destemmed and aged at 50% new oak.

TASTING:

Dry, a well-defined bouquet, lively and concentrated with a mineral core. Well balanced with crisp acidity, gripping gently with black cherries and cassis on the tight finish.