

Domaine Philippe GAVIGNET

36 rue Docteur Louis Legrand, 21700 Nuits Saint Georges

Domaine viticole familial depuis 4 générations, il s'étend sur une superficie d'environ 11 hectares regroupant 12 appellations différentes. Il est conduit en lutte raisonnée depuis 2000.

NUITS SAINT GEORGES 1er CRU « LES BOUSSELOTS »

Cépage : Pinot Noir

Superficie: 0,63 hectare

Age de la vigne: plantation en 1946

Les sols: sols bruns calcaires, de couleur brun grisâtre avec graviers calcaires plutôt lamellaires, à texture fine argilo-limoneuse, sur éblouis issus de l'oolite blanche reposant sur les

Marnes à Ostrea acuminata du Bajocien.

Vinification: vinification en cuve inox (avec macération à froid de 9/10 jours) pendant 20 jours puis élevage en fût avec 1/3 en fûts durant 16 mois.

Description: robe soutenue, arômes de cuir frais, tanins fondus et chaleureux
A déguster sur des viandes marinées, gibiers.

Garde: de 4 à 15 ans et plus

Température de service: de 16 à 18°C

