

NUITS-SAINT-GEORGES AUX HERBUES-LES-ARGILLATS



Città affabile e vivace, Nuits-Saint-Georges è una città vinicola attiva da secoli. Dà il nome alla Côte de Nuits ed è dominio dello standard di Saint-Georges, il suo Cru più famoso. Istituita nel settembre del 1936, la sua denominazione d'Origine Contrôlée unisce Premeaux-Prissey in questa città. La maggior parte della produzione proviene dal Pinot Nero (vino rosso).

Tuttavia, ci sono alcune viti bianche nello Chardonnay. La Confraternita dei Cavalieri di Tastevin fu fondata qui nel 1934.

Nella parte settentrionale, il terreno di limo e ghiaia, quando non si trova in cima alla collina proviene dalla discesa della costa in seguito alle alluvioni della valle del Meuzin. Nella parte meridionale, il limo inferiore proviene dalla valle dei Vallerots (terra profonda, pietra calcarea) mentre in cima alla collina, prevale la roccia. Esposizione ad est o sud-est.

Questo vigneto ha due parti, una da Vosne-Romanée alla Combe de la Serrée, l'altra verso sud. Le sfumature appaiono così tra i vini. Dal color rosso intenso a volte tende al viola. Il rosso evoca spesso rosa e liquirizia, aromi giovani: ciliegia, fragola, ribes nero. Invecchiato: cuoio, tartufo, pelliccia, selvaggina, note di frutta macerata (prugna) completano il bouquet della denominazione Nuits-Saint-Georges. Vigoroso e corposo, su una struttura equilibrata e robusta, persistente in bocca, la denominazione Nuits-Saint-Georges si apprezza appieno dopo alcuni anni di invecchiamento: la maturità lo completa sensualmente ed elegantemente.

Vino corposo e potente, dà alla Côte de Nuits le sue lettere di nobiltà e il suo carattere temperato, nulla potrebbe essere più normale della denominazione Nuits-Saint-Georges. Da servire a tavola con carni gustose e prelibate, agnello arrosto, costata di manzo, petto d'anatra, selvaggina. I buongustai lo servono anche con alcuni pesci come una carpa nel vino rosso. Infine, i formaggi a pasta molle con una crosta lavata come epoisses, langres o soumaintrain.

Temperatura di servizio: da 15 a 16 ° C.