

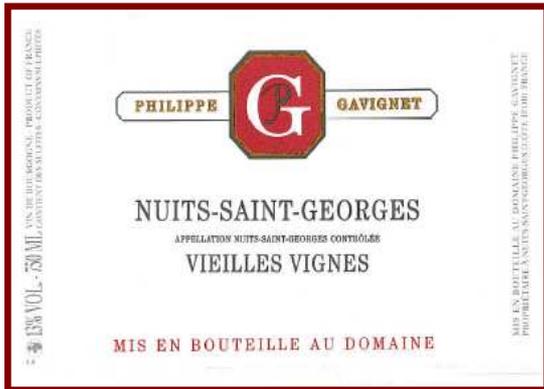
Domaine Philippe GAVIGNET

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 VIEILLES VIGNES

Cépage : Pinot Noir



Superficie: 0,50 hectare

Age des vignes: plantations en 1926 et 1954.

Les sols: limons argileux, bruns rougeâtres, à cailloutis calcaires ou à chaille provenant en grande partie du cône de déjections périglaciaires de la combe des Vallerots, recouvrent sur quelques décimètres à 2 ou 3 mètres d'épaisseur les terrains jurassiques bajociens et bathoniens.

Lieux dits: Les Belles Croix et les Allots.

Vinification: vinification en cuve inox (avec macération à froid de 8/9 jours) fermentation de 18 jours puis entonnage avec ¼ en fûts neufs, et élevage durant 15 à 16 mois.

Description: robe rubis foncée, arômes de fruits rouges très mûrs, tanins présents mais soyeux; à déguster sur des viandes en sauce et des gibiers.

Garde: de 4 à 10/15 ans

Température de service: de 16 à 18°C

