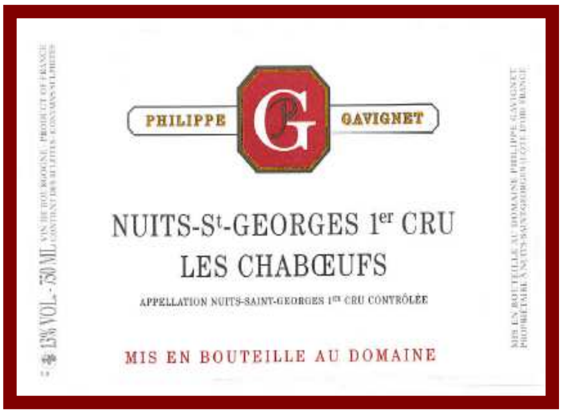
Domaine Philippe GAVIGNET

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 CHABOEUFS »

Cépage **: Pinot Noir**



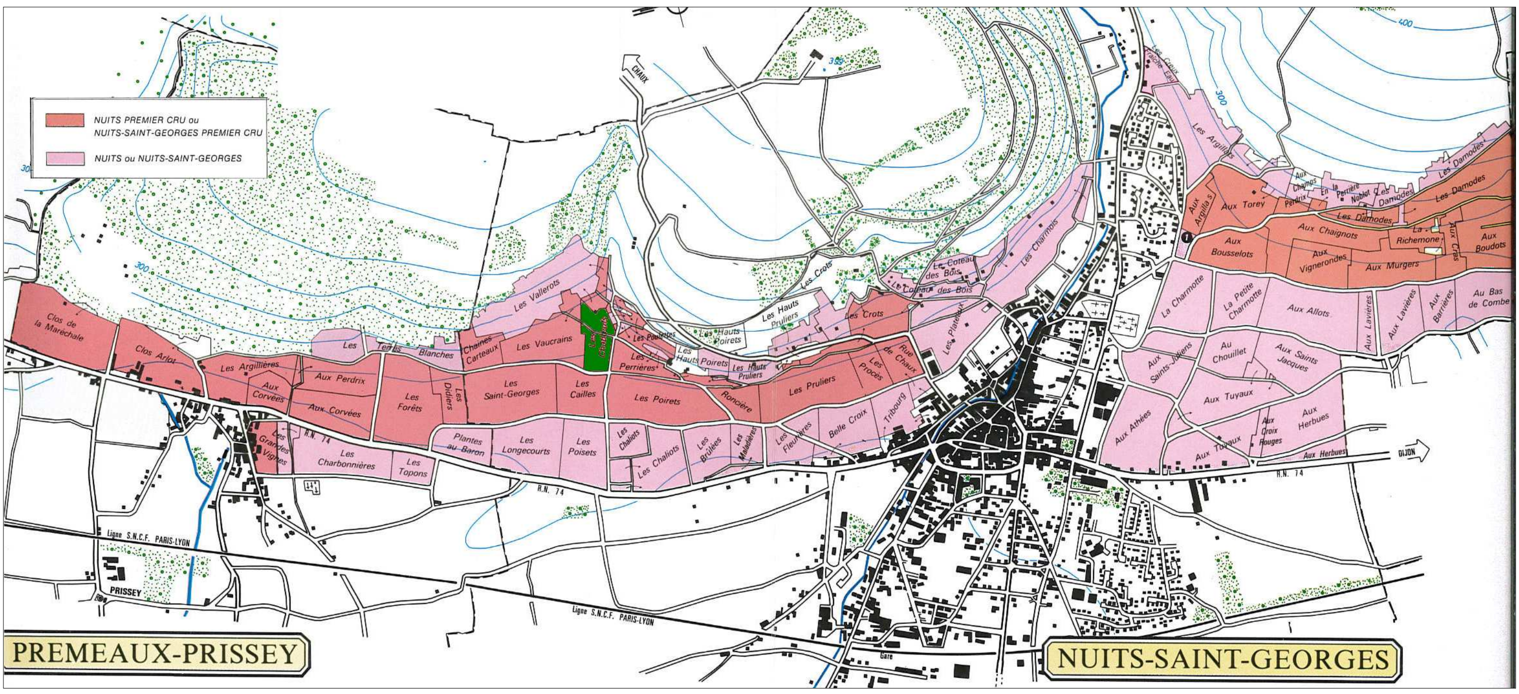
Superficie: 1 hectare

Age des vignes: plantation en 1990 pour 1/4, 1994 pour 1/4 et 1950 pour 1/2.

Les sols: lieu-dit situé dans la partie centrale du talweg issu des Vallerots. Sols bruns calcaires, de couleur brun rougeâtre clair, très caillouteux, à fraction fine argilo-limoneuse.

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 neuf durant 16 mois.

Description: robe rubis foncée, arômes de cassis avec des notes épicées, bouche élégante dotée d'un joli moelleux, fin et élégant.
A déguster sur des viandes marinées, gibiers, bécasses, rognons de veau.

Garde: de 4 à 15 ans et plus

Température de service: de 16 à 18°C