



NUITS ST GEORGES

1er Cru "les Cailles"



Le Nuits St Georges 1er Cru "Les Cailles" du **Domaine Gille** est vendangé à la main avec un tri sélectif très sévère. La vinification débute avec 5 jours de macération à basse température suivi de la fermentation avec des levures indigènes et sans contrôle de température ceci permet l'expression du terroir et favorise la complexité du vin. La maturation de ce vin est d'au minimum 18 mois dans des fûts en chêne avec une chauffe moyennement longue (1/3 de nouveaux fûts, 2/3 fûts d'un an).

TERROIR

Climat: La vigne est située au sud de Nuits Saint Georges avec une orientation Est-Sud Est sur un terrain argilo-calcaire légèrement en pente

Plantation: Terre argilo-calcaire - vigne plantée en 1970 - 10 000 pieds/ha – rendement: 40hl/ha.

Culture: Sol labouré et non désherbé, taille Guyot, pas de pesticides

NOTES DE DÉGUSTATION

Température: Service entre 18°C et 20°C (64°F – 68°F)

Couleur: Robe ruby profonde

Nez: Le nez est discret, floral, épicé, de fruits rouges et noirs.

Bouche: La bouche est structurée, corpulente. C'est un premier cru apte à vieillir grâce à la belle matière de ces tanins.

Potentiel: 25 ans

ACCORD METS & VINS

accompagnera des viandes rouges rôties, viandes en sauce (tournedos de veau aux girolles), petit gibier (canette aux poires), et aussi les fromages même si ils sont un peu forts.

- ✓ Alcool: **13%**
- ✓ Sol: **Argilo-calcaire**
- ✓ Variété: **100% Pinot Noir**
- ✓ Appellation: **A.O.C. Nuits Saint Georges 1er Cru les Cailles**



MEDAILLES

Nuits Saint Georges 1er Cru Les Cailles 2020

Decanter WWA 2022

ARGENT 92

Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

www.domainegille.fr - contact@domainegille.fr - tel: +33 (0) 380 62 94 13