



# NUITS ST GEORGES

## "Les Brûlées"

Le Nuits Saint Georges "*Les Brûlées*" du **Domaine Gille** est vendangé à la main. La vinification débute avec 5 jours de macération à basse température suivi de la fermentation avec des levures indigènes et sans contrôle de température. 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).



### TERROIR

- Climat:** "Les Brûlées" (1 ha 21 ares 27) au sud de Nuits-Saint-Georges, Orientation Sud-Est
- Plantation:** Vignes datant de 1924 à 1988 - 10 000 pieds/ha – rendement: 45hl/ha.
- Culture:** Sol labouré et non désherbé, taille Guyot, pas de pesticides

### NOTES DE DÉGUSTATION

- Température:** Service entre 16°C et 18°C (64°F – 68°F)
- Couleur:** Une robe rubis avec des reflets brillants et une frange grenat
- Nez:** Des arômes de fruits rouges avec des notes de cassis
- Bouche:** En bouche, un bel équilibre entre le tanin, la fraîcheur et le gras. La finale est longue avec des touches de vanille et de fruits rouges.
- Potentiel:** 15 ans

### ACCORD METS & VINS

Il peut déjà accompagner des plats rustiques, viandes rouges, viandes en sauce, petit gibier, un cuissot de marcassin, un gigot de 7 heures et aussi les fromages.

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

### MEDAILLES



**Nuits Saint Georges 2018**  
Decanter WWA 2021  
ARGENT 91

## Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN  
www.domainegille.fr - [contact@domainegille.fr](mailto:contact@domainegille.fr) - tel: +33 (0) 380 62 94 13