



**DOMAINE MAREY**

MEUILLEY - NUITS SAINT GEORGES

## NUITS-SAINT-GEORGES

### « Les Poisets »



**CÉPAGE :**

Pinot Noir

**VINIFICATION :**

Tri sélectif du raisin avant la mise en cuve, égrappage à 70 % et vendanges entières à 30 %. Mise en cuve en mille-feuilles mélange égrappé et vendange entière. 7 jours de remontage et 2 à 3 jours de pigeage après la fin de fermentation pour éclater les grappes entières. 15 jours de vinification. Mise en fûts 12 mois.

**CARACTÈRE DES VINS :**

De coloration intense parfois corsé, le Nuits st Georges est un vin robuste et charpenté. Les arômes sont puissants et complexes : la cerise, le cassis, la fourrure, la truffe, et souvent les épices. Vieilli en fûts de chêne un an minimum et mis en bouteille lorsqu'il nous donne entière satisfaction à la dégustation, il est le vin le plus tannique de la Bourgogne mais avec une bonne rondeur.

**SITUATION :**

La latitude élevée ne permet pas une grande précocité mais l'exposition Est donne l'aptitude à produire des vins rouges prestigieux. Sols calcaires et marneux (jurassiques moyen).

**DURÉE DE CONSERVATION :**

La forte structure garantit une longue garde : 5 à 10 ans pour les moyennes années et jusqu'à 25 ans pour l'apogée.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :**

15 à 16°C . Débouchage une heure avant s'il est resté un peu jeune, le passage en carafe procure une bonne oxydation et améliore la dégustation.

**GASTRONOMIE :**

Gibiers marinés - rôtis - viandes rouges fortes - fromages à saveurs moyennes.

**DOMAINE MAREY**

12/14 rue Gabriel Bachot - 21700 Meuilley - Tél. : 03 80 61 12 44 - Mobile : 06 86 38 74 51 - [contact@domaine-marey.com](mailto:contact@domaine-marey.com)  
[www.domaine-marey.com](http://www.domaine-marey.com)