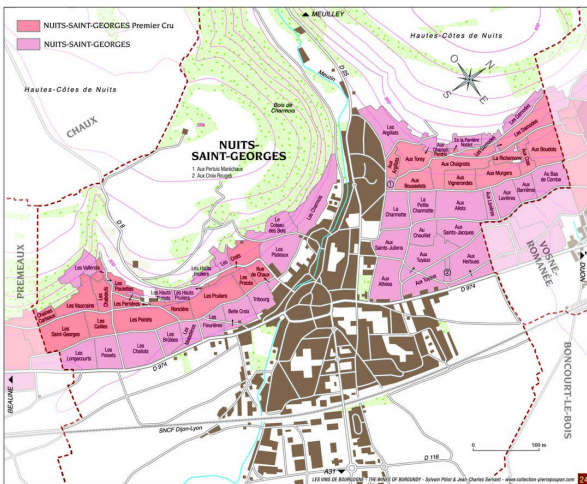
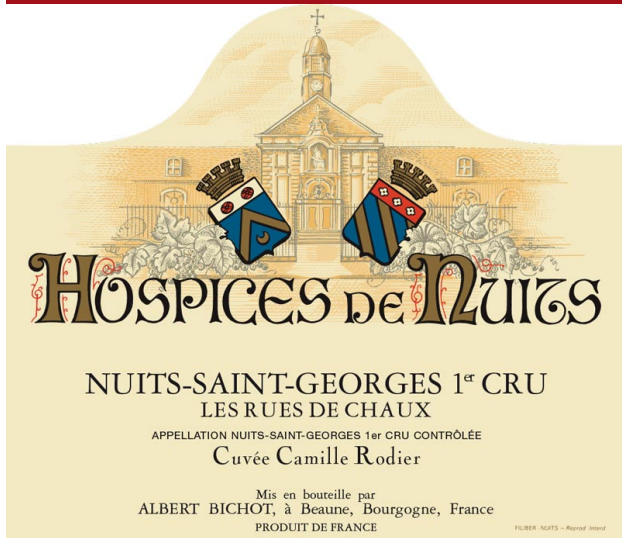


NUIITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU

CUVÉE CAMILLE RODIER

UNE TRÈS BELLE STRUCTURE. VIN À LA FOIS SUAVE ET GOURMAND.



DÉGUSTATION

D'une robe profonde, ce vin nous offre une gamme aromatique diversifiée, une alternance de petits fruits rouges et fruits à noyaux mêlés à des notes résine, sous-bois et épices fines. Une structure bien dessinée, solide et lisse contredit l'élégance, tempérée par des tanins très fins à tendance sévère. On retrouve cette dualité dans les arômes de bouche : aux notes suaves telles la confiture de cassis, la cerise confite et la réglisse se combinent des odeurs de fourrure, résine et goudron. Un premier cru qui témoigne d'une bonne aptitude au vieillissement.

ACCORDS METS-VINS

Oeuf cocotte aux cèpes, magret de canard, tournedos

TERROIRS

Les Rues de Chaux

POINTS CLÉS

Région : Côte de Nuits
 Village : Nuits-Saint-Georges
 Niveau : Premier Cru
 AOC : Nuits-Saint-Georges 1er Cru
 Cépages : Pinot Noir
 Couleur : Rouge

HISTOIRE

Origine du nom: Lieu-dit qui se situe près de la rue qui mène à Chaux ; village du canton de Nuits-Saint-Georges dans les Hautes-Côtes.
 Sol brun calcaire ou calcique profond, brun rougeâtre sur limons et cailloutis calcaires soliflués sur substrat rocheux fissuré du Bathonien (calcaire de Premeaux et oolite blanche).

ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur www.hospices-beaune.com pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.



HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES
 HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux aux enchères. Depuis 2009, notre site www.hospices-beaune.com permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

