



DOMAINE
CRUCHANDEAU

Fiche Technique Nuits Saint Georges «Aux Saints Jacques» 2011



Cépage: Pinot Noir

Age de la vigne: plantée en 1947

Terroir: Les Saints Jacques climat situé au pied du coteau à la limite de l'appellation Vosnes Romanée et sous les premiers crus avec une exposition plein Est à une altitude de 240 mètres, le sol est calcaire avec une terre assez profonde.

Mode de culture: Lutte raisonnée avec travail du sol

Vendanges: Manuelles en caisses perforées et triée à la mains

Fermentation: vendange égrappée en partie, une macération à froid d'une dizaine de jours suivi d'une cuvaison de 3 à 6 semaine en fonction du millésime avec piégeage et remontages fréquents en début de fermentation.

Elevage: Entre 14 et 18 mois en fûts de chêne (30% fûts neufs, 30% fûts 1 vin, 30% fûts de plus plus deux ans)

Dégustation du vin: Nez profond de fruits noirs mures, et quelques notes animale. Une bouche structurée et complexe avec une finale agréable sur des tanins fins.

Accord mets et vins: Viandes en sauces, viandes grillées, fromages affinés

Service: 16 à 18°C

Conservation: entre 5 et 15 ans

Média: 2010-Sélectionné par le Guide Hachette

DOMAINE CRUCHANDEAU JULIEN

4 rue Robert 21700 Chaux
www.domaine.cruchandeu.com
Tel:0674857962/0380621650
domaine.cruchandeu@gmail.com