



Domaine Louis Lequin

## NUITS SAINT GEORGES “LES BRÛLÉES”



### **DENOMINAZIONE**

NUITS-SAINT-GEORGES.

### **UVE**

100% Pinot Noir.

### **LOCALIZZAZIONE VIGNETI**

Nuits Saint Georges, Côte d'Or (Côte de Nuits).

### **TIPO DI SUOLO**

Argillo-calcareo, alluvionale, fondo collinare.

### **ESPOSIZIONE**

Sud/Sud-Est.

### **ETÀ MEDIA DELLE VIGNE**

Circa 60 anni (piantate nel 1963).

### **DENSITÀ D'IMPIANTO**

Circa 10 mila piante/ettaro.

### **RESA**

Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).

### **ALLEVAMENTO**

Cordon de Royat.

### **TECNICA DI COLTIVAZIONE**

Lotta ragionata, concime organico bio.

### **VENDEMMIA**

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

### **VINIFICAZIONE**

La vendemmia viene in maggior parte diraspata, macerazione prefermentativa, fermentativa e post fermentativa di circa 20 giorni a freddo, lieviti indigeni, con follature e rimontaggi giornalieri.

### **AFFINAMENTO**

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Colore rosso rubino tenue, naso molto aromatico di frutti rossi, lamponi, ribes nero. In bocca evoca spesso sfumature di rosa e un accenno di liquirizia. A seconda dell'età del vino, troviamo profumi giovanili (ciliegia, fragola, ribes nero) o, nella sua età matura, aromi, cuoio, pelliccia, tartufo, selvaggina, spezie. Vino femminile, equilibrato e sottile.

### **ABBINAMENTO**

Salumi, pollame, anatra, coniglio, formaggio dolce.