



Nuits-Saint-Georges Aux Barrières 2023

Dans le verre, ce Nuits-Saint-Georges se présente avec une robe sombre et brillante. Au nez, des arômes de griotte s'expriment, accompagnés de délicates touches florales. En bouche, les tanins sont souples et soyeux, et sa longueur remarquable ne manque pas d'impressionner.

Producteur	Domaine Michèle et Patrice Rion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321950
Accord mets et vins	Plats mijotés, Agneau, Plats de poisson raffinés



Vinification

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux, éraflage complet, suivis d'une macération à froid de quelques jours et d'une cuvaison d'environ trois semaines. L'élevage sur lies fines dure 17 mois, dont 30 % en fûts neufs.

Terroir

Sol argilo-calcaire peu profond, avec la présence de laves dès 40 cm de profondeur.

Histoire

Créé en 1990 par Michèle et Patrice Rion, le Domaine s'étend aujourd'hui sur 10 hectares, répartis entre les villages de Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée et Chambolle-Musigny. Maxime attache une grande importance au choix du matériel végétal, privilégiant la sélection massale pour préserver l'identité des plants. La philosophie du domaine repose sur le respect des sols et du végétal, mais aussi sur la volonté de produire des vins représentatifs de leur appellation. C'est avant tout le climat qui doit s'exprimer dans chaque cuvée !

