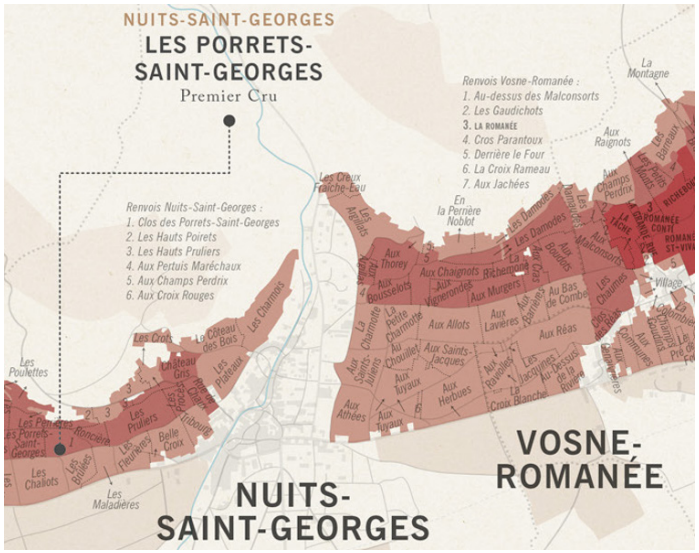
NUITS-SAINT-GEORGES
LES PORRETS-SAINT-GEORGES
PREMIER CRU
Domaine



CÔTE DE NUITS - ROUGE



HISTOIRE

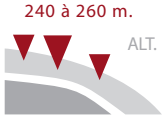
La dénomination «Les Porrets» provient vraisemblablement de la déformation du mot «poiriers» . De longue date, le vignoble a avantageusement remplacé le verger sur ce sol argilo-calcaire marneux propice aux grands vins de la Côte de Nuits. C'est en 2007 que Bouchard Père & Fils s'est portée acquéreur d'une parcelle de 32 ares sur cette appellation qui jouxte le climat des Cailles.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE MARNEUX



240 à 260 m. ALT.



10%

DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Bouquet riche aux parfums de fruits rouges et noirs mariés à une note fumée. Charpenté et généreux en bouche, il s'exprime avec une belle fougue. Très bon potentiel de garde.



SERVIR ENTRE 17°C ET 18°C



VIANDES ROUGES EN SAUCE, GRILLÉES OU RÔTIES, FROMAGES À SAVEUR MOYENNE.



PINOT NOIR



GARDE
7 À 10 ANS
ET +

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du millésime 2025

SUPERFICIE



LES PORRETS-SAINT-GEORGES

3.55 hect.

0.32 hect.

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un pressurage doux assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la cuvaison peut durer de 12 à 16 jours.

ÉLEVAGE : 16 à 18 mois en fûts de chêne de France, avec 40 à 50% de fûts neufs.

VIEILLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement de nos vins.

COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

Vin avec de l'élégance et de très beaux tanins.