



DOMAINE
BENOIT CHEVALLIER

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
VOSNE-ROMANÉE



NUITS-SAINT-GEORGES

1^{ER} CRU AUX DAMODES

« De par ses 35% de pentes, cette vigne est toujours travaillée avec beaucoup d'appréhension et d'humilité. Mieux vaut être en forme pour monter les rangs. Elle offre un magnifique panorama sur le village de Vosne-Romanée, et quelques fois une vue remarquable sur le Mont Blanc. De par la proximité de la vigne des climats de Vosne-Romanée, le vins produit est des plus délicats de l'appellation Nuits Saint Georges. »

- **SOL** : Argiles et sables, allié à des limons calcaires à fleur de roche
- **CÉPAGE** : 100% Pinot Noir
- **ÂGE DES VIGNES** : 50 ans
- **CLIMATS** : Aux Damodes (28 ares)
- **RENDEMENTS MOYENS** : 40 hl/ha
- **ÉLABORATION** :
 - Vendanges manuelles, baies sélectionnées à la vigne
 - Macération préfermentaire à froid, fermentation en levure indigène, peu d'extraction
 - Élevage de 18 mois, 50% fûts neufs
- **DÉGUSTATION** :

Visuel : Robe limpide et brillante, couleur rubis à rouge intense.
Au Nez : Arômes frais de fruits acidulés.
En Bouche : Sa structure modérée confère souplesse et légèreté tout au long de la dégustation. Ses tanins délicats se lient à l'aromatique et donne à ce vin une harmonieuse profondeur.
- **CONSOMMATION** :

Ce vin se mariera avec aussi bien avec des viandes blanches telles que la pintade, un poulet fermier farci ou un cochon de lait, qu'avec une viande rouge juteuse telle qu'une côte de bœuf saignante ou un carré de porc. S'affirmant après quelques années, il accompagnera les fromages de vache à pâte molle puissants tels que l'Époisses ou le Soumaintrain. Garde de 6 à 15 ans, servir à 16 ou 17 °C.