



DOMAINE
BENOIT CHEVALLIER

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
VOSNE-ROMANÉE



NUIITS-SAINT-GEORGES

AUX LAVIÈRES

« *Ma vigne préférée de par sa petite taille (seulement 7 ares) et sa petite production de 450 bouteilles les belles années. Tout est précision pour réussir cette micro cuvée. Un vrai challenge à chaque vinification.* »

- **SOL** : Argilo-calcaire avec relief de faille
- **CÉPAGE** : 100% Pinot Noir
- **ÂGE DES VIGNES** : 35 ans
- **CLIMATS** : Aux Lavières (7 ares)
- **RENDEMENTS MOYENS** : 40 hl/ha
- **ÉLABORATION** :
 - Vendanges manuelles, baies sélectionnées à la vigne
 - Macération préfermentaire à froid, fermentation en levure indigène, extraction légère
 - Élevage de 15 mois, 100% fûts neufs
- **DÉGUSTATION** :

Visuel : Robe brillante, couleur rouge intense à pourpre.
Au Nez : Arômes de petits fruits noirs : cassis et cerises noires.
En Bouche : Une belle structure tannique en première bouche confère force et puissance. Ensuite, les arômes de griottes dominant en seconde bouche. Vin d'une belle longueur, complexe et équilibré entre arôme et structure.
- **CONSOMMATION** :

Vin qui s'accorde avec des mets au goût prononcé comme du gibier à poil, de l'agneau et des plats en sauce. Garde de 3 à 8 ans, servir à 16 ou 17 °C.