Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Viandes : magrets de canards, côtes de bœuf / Légumes : cèpes, champignons farcis, aubergines grillées ou farcies.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Les vignes de 45 ans sont plantées sur des sols complexes d'alluvions, riches en argiles et en oxydes de fer. Cette caractéristique confère à notre Nuits-Saint-Georges un type racé puissant qui fait la différence avec d'autres terroirs moins bien situés dans l'appellation.
Cépage : 100% Pinot noir
Vendange : Vendanges manuelles en caisse de 15kgs, avec un tri sur table.
Viticulture : Plantation à haute densité - sols labourés pour lutter contre les advertices - exploitation prophylactique des vignes pour limiter au maximum l'utilisation d'intrans
Vinification : Égrappées à 100%, les baies sont vinifiées avec les levures naturelles du raisin. La cuvaison dure environ 21 jours jusqu'à ce que la dégustation juge l'extraction idéale. Le vin est alors pressé avec le plus grand soin avec notre pressoir pneumatique puis entonné par gravité avec les lies fines.
Elevage : Le Nuits-Saint-Georges Decelle-Villa est élevé en cave dans des fûts de chêne de 228 litres pendant une période de 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs est de un tiers.

Dégustation

Robe : La couleur éclate en un rouge profond et sombre.
Nez : Le nez offre des arômes de fruits cuits, de truffe et d'épices.
Bouche : En bouche, les tannins s'expriment pleinement dans une structure puissante
Garde : 10 ans
Température de service : 17°