

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Boudots



Histoire et tradition : Nuits-Saint-Georges est depuis des siècles une ville phare et réputée pour son vignoble. Elle a donné son nom à la Côte de Nuits et se place sous l'étendard de Saint-Georges, son cru le plus fameux. Le climat Les Boudots est situé sur la commune de Nuits, en bordure de celle de Vosne-Romanée, juste en dessous des Damodes.

Sol : sol caillouteux sur calcaires et marnes, et une exposition Est.

Garde : 10-15 ans

Température de dégustation : 16-18°

Appellation : Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Cépage : pinot noir

Rendement : 40 hl/ha

Type de culture : bon sens agronomique

Élevage : 14 mois

Taux de grappes entières : 50 %

Taux de fûts neufs : 20 à 40 %

La description d'Armand :

Je trouve que Nuits-Saint-Georges est un peu le Pommard de la cote de Nuits. J'affectionne particulièrement les Nuits-Saint-Georges de David Duband, Robert Chevillon ou bien sûr Frédéric Mugnier. Ce sont des terroirs qui produisent des vins virils mais lorsqu'ils sont travaillée avec finesse produisent des vins d'une grande fraîcheur et d'une incroyable longueur. C'est un village que j'aime beaucoup.



www.armandheitz.com

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Boudots



History and tradition : Nuits-Saint-Georges has been a leading town for centuries, renowned for its vineyards. It has given its name to the Côte de Nuits and stands under the banner of Saint-Georges, its most famous cru. The Les Boudots climat is located in the commune of Nuits, on the edge of Vosne-Romanée, just below Les Damodes.

Soil : stony soil on limestone and marl, with an easterly exposure.

Cellaring potential : 10-15 years

Serving temperature : 16-18°

Appellation : Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Grape variety : pinot noir

Average yield : 40 hl/ha

Type of cultivation : good agronomic sense

Maturation : 14 months

Whole cluster rate : 50 %

New oak barrels rate : 20 to 40 %

Armand's description :

I think of Nuits-Saint-Georges as the Pommard of the Côte de Nuits. I'm particularly fond of the Nuits-Saint-Georges produced by David Duband, Robert Chevillon and, of course, Frédéric Mugnier. These are terroirs that produce virile wines, but when worked with finesse produce wines of great freshness and incredible length. It's a village I really like.



www.armandheitz.com