



DOMAINE CHICOTOT
Nuits-Saint-Georges



Georges, Pascale e Clément Chicotot

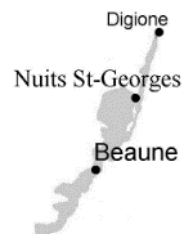


Esclusiva Italia

25.000

6 ha: Pinot Noir

** Coltura Biologica **



2021/22	Bourgogne Pinot Noir	Rosso	Secco	quantità limitata; 2022 ad esaurim. 2021
2022	Nuits-St-Georges « Les Charmottes »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021/22	Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Rues de Chaux »	Rosso	Secco	quantità limitata; 2022 ad esaurim. 2021
2021/22	Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Vaucrains »	Rosso	Secco	quantità limitata; 2022 ad esaurim. 2021
2021/22	Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Saint-Georges »	Rosso	Secco	quantità limitata; 2022 ad esaurim. 2021

UNA SOLA REGOLA: LA TRADIZIONE

Al domaine Chicotot l'attenzione alla tradizione permette di ottenere vini rispettosi del territorio di provenienza. Nella maggior parte dei casi si vinifica **senza diraspamento**. Il vino è poi messo in botte per gravità. Massimo 10% di barrique nuove. Feccie nobili per circa 18 mesi. Imbottigliamento **senza filtraggio**.

"I suoi vini tengono sempre di mira l'**esigenza prioritaria della succosità e del piacere di bere**, restando costantemente al riparo da ogni velleità muscolare e iper-estrattiva."

- **Vini e Terre di Borgogna**

"I vigneti sono piccoli ma tutti ben situati e i vini - meticolosamente vinificati da 22 anni da Pascale, la moglie di Georges Chicotot raggiunta da loro figlio Clément - **possono servire da modello di stile**." - **Bettane & Desseauve 2022**

"Coltiva, vinifica ormai con cura, con una disciplina di cui si credeva incapace, e produce in piccole quantità dei vini di carattere, che sono una delle espressioni più complete dei vini di Nuits-Saint-Georges." - **Le guide des meilleurs vins de France 2009**



Bourgogne Pinot Noir

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 48 anni
- 🕒 18 mesi barrique sui lieviti; uve non dirasate; non filtrato.
- 🍷 3.000
- 👉 15 anni
- 🍷 Carni rosse, affettati.
- 🍷 Godibile, goloso, balsamico, sapido. Beva da competizione.
- ❤️ Glu glu glu glu glu.



Nuits-St-Georges « Les Charmottes »

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 53 anni
- 🕒 18 mesi barrique sui lieviti; uve non dirasate; non filtrato.
- 🍷 1.800
- 👉 25 anni
- 🍷 Agnello, arrosto di vitello ai funghi, formaggi.
- 🍷 Sfumature vegetali, fruttato, selvatico, floreale, speziato, franco.
- ❤️ L'equilibrio.



Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Rues de Chaux »

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 42 anni
- 🕒 18 mesi barrique sui lieviti; uve non dirasate; non filtrato.
- 🍷 1.200
- 👉 30 anni
- 🍷 Anatra arrosto, filetto di manzo alle spezie.
- 🍷 Piccoli frutti rossi e neri, nocciola, spezie, tannino a profusione, dinamico.
- ❤️ La voglia di un secondo bicchiere.



Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Vaucrains »

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 66 anni
- 🕒 18 mesi barrique sui lieviti; uve non dirasate; non filtrato.
- 🍷 900
- 👉 40 anni
- 🍷 Cacciagione, carni in salsa, formaggi strutturati.
- 🍷 Succoso, minerale, terroso, vibrante, complesso, equilibrato. Si può bere giovane, ma la cantina lo esalta.
- ❤️ La tensione del vino.



Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Saint-Georges »

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 65 anni
- 🕒 Fermentazione senza lieviti aggiunti; non filtrato; 18 mesi in barriques di cui 25% nuove.
- 🍷 900
- 👉 30-40 anni.
- 🍷 Selvaggina marinata, formaggi stagionati.
- 🍷 La gamma aromatica gioca soprattutto sui frutti neri (mirtillo e mora), spezie mischiate alle note più animali di muschio e di pelliccia. Vino potente e complesso.
- ❤️ La mascolinità.