



Domaine Michelot Alain

Nuits saint Georges Aux Chaignots

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Un élevage lent sur lie avec un seul soutirage. Les vins sont complexes, riches et vieillissent bien. Chaque vin reçoit 1/3 fut de Tronçay, 1/3 fut d'Allier, 1/3 fut des Vosges. L'élevage des différentes appellations se fait pendant 18 mois en fut de chêne (avec 25% de fûts neufs).

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Bourgogne

Domaine Michelot Alain

Surface du Domaine

8 Hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée

Historique

L'origine de la propriété remonte à la fin du siècle dernier. Quatre générations de vignerons ont contribué et contribuent au développement et à la renommée de ce domaine qui a pour but la qualité et l'authenticité.

Les plus du domaine

En quelques mots

Une cave froide, Alain et sa fille donnent le temps pour que les vins s'enrichissent sur lies et dans les fûts.

Les vins sont puissants mais avec une très légère touche de Bois. Une forte personnalité pour les Nuits Saint Georges dont le sous-sol est complexe et très différent en fonction des parcelles, avec des vignes plantées sur des «marbres» ou sur des sables.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com