

# BONGOÛT

## Fiche Technique

### Nuits-Saint-Georges Premier Cru

## Les Porrets-Saint-Georges Cuvée Antide Midan 2019, Les Hospices de Nuits

- **TERROIR**

Situé au sud de Nuits, à proximité des Saint-Georges, ce climat se retrouve écrit de multiples manières: "Poirets", "Porets" ou encore "Porrets". L'origine de ce nom est incertaine. Il pourrait être une forme ancienne de poirier, terrain autrefois occupé par des poiriers. Le sol brun calcaire est très graveleux et profond, assurant un bon grainage du sol, et conférant profondeur et structure au vin.

- **VINFICATION ET ÉLEVAGE**

Vendangés à la main avec le plus grand soin, les raisins sont rentrés à la cuverie des Hospices, égrappés puis mis en cuve par gravité. La vinification, sous la houlette de Jean-Marc Moron, chef de cave des Hospices de Nuits, est traditionnelle. Le vin est ensuite mis en fûts neufs et élevé dans la cave des Hospices jusqu'à sa prise en charge par la maison Delaunay en mars. L'élevage total est d'environ 15 mois.

- **NOTES DE DÉGUSTATION**

Doté d'une très belle couleur profonde, ce vin présente un nez expressif et fruité de cerise et des arômes vanillés de pâtisseries et de dragées. En bouche, on retrouve des notes de fruits et de coulis (fraise, tomate) et une structure assez ferme qui montre un bel équilibre entre l'acidité et les tanins, tout à fait typique des premiers crus du sud de Nuits-Saint-Georges. Un beau vin de garde doté d'un très grand potentiel de vieillissement.

