Nuits-Saint-Georges 1ER cru “Les Bousselots” – Philippe Gavignet – Bourgogne

Producteur récoltant

Domaine viticole familial actuellement dirigé par Philippe qui rentre dans l’exploitation en 1979. Mais c’est seulement en 1992 qu’il reprend entièrement le domaine suite au départ en retraite de son père Michel. Ce dernier ayant lui même pris la succession de son père Gabriel. Avec l’arrivée de Benoit, en août 2015, et Elodie, en janvier 2018, enfants de Philippe, c’est la 5ème génération qui intègre l’exploitation familiale. Aujourd’hui le domaine s’étend sur une superficie de **13 hectares** regroupant **14 appellations** différentes.

Depuis de nombreuses années le domaine pratique la **lutte raisonnée** dans le but de produire des **raisins sains**, **garantie de la qualité du vin**, **préserver le milieu naturel en limitant au maximum l’utilisation de produits nocifs**. Chaque parcelle du domaine est exploitée avec attention afin de produire des vins de bourgogne d’une qualité indiscutable et dont la personnalité reflète l’authenticité du terroir dont ils sont issus. La vendange est entièrement réalisée à la main.

Inutile de vanter davantage cette appellation dont la renommée n’est plus à faire. Elle est connue jusque sur la lune! En effet, à l’occasion de la mission Apollo 15, une étiquette de Nuits-Saint-Georges a été emmenée dans la fusée…

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,65 hectare

Age de la vigne : plantation en 1962

Sols : sols bruns calcaires très caillouteux, à texture fine limono-argileuse sur éboulis cryoclastiques issus de calcaires de types oolite blanche ou de type Comblanchien, reposant sur les marnes à Ostrea acuminata du Bajocien.

Vinification : vinification en cuve inox (avec macération à froid pendant 8/9 jours) pendant 18 jours puis élevage en fût avec 1/3 en fûts neufs durant 15

mois.

Dégustation : Fruits rouges et baies noires, structure fine et soyeuse. A déguster sur des viandes rôties, gigot d’agneau.

Garde : de 4 à 10/15 ans.