



DOMAINE  
MONGEARD-MUGNERET

# NUITS-SAINT-GEORGES

## 1<sup>er</sup> CRU "AUX BOUDOTS"

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE  
DE L'APPELLATION  
**6ha 30a 18ca**

SUPERFICIE  
EN PRODUCTION  
AU DOMAINE  
**38a 55ca**

SOL  
**Argile fine et limons  
calcaires bajociens**

ALTITUDE  
**280 mètres**

ENCÉPAGEMENT  
**100% Pinot Noir**

ÂGE MOYEN  
DE LA VIGNE  
**44 ans**

VENDANGE  
**Manuelle  
exclusivement,  
tri minutieux**

ÉGRAPPAGE  
**En fonction de  
la qualité  
du millésime**

ÉLEVAGE  
**30 à 40% fûts  
de chêne neufs**

### *Ce que le vin révèle*

Les vins de Nuits-Saint-Georges donnent envie de mordre dedans. Bien que leur nom évoque le crépuscule, ces premiers crus témoignent d'une nature assez vigoureuse, dure dans l'adolescence, plus caressante ensuite.

Les Boudots, rigoureux et vif, se distingue par ses arômes avec beaucoup de finesse, remarquables par leur bouquet parfumé et doux, rappelant le cassis et la ronce sauvage qui lui permet de ne pas le confondre avec d'autres finages. Ce vin éblouit moins par son corps que par sa subtilité. Comme si la Côte se reprochait un oubli et revenait un instant à Vosne. Il présente une couleur rubis profond et possède des arômes de fruits rouges et une personnalité énergique. La présence d'une belle acidité en fait un vin parfaitement équilibré et de garde.

### *Ce que la terre confie*

Il existe à Nuits-Saint-Georges deux zones de production qui sont différentes l'une de l'autre.

Notre parcelle "Les Boudots" située dans le secteur Nuits, à Vosne, est particulièrement bien exposée, à la limite du territoire nord de Nuits, située à mi-coteau. Elle est bordée au nord par les Malconsorts et à l'ouest par les Damodes.

On remarque des affleurements de calcaire bajocien à la base des talus et la présence de "laves", ainsi que des terrains bruns caillouteux à texture fine d'argiles et de limons. Entre 250 et 340m d'altitude, en forte pente (jusqu'à 20%), la vigne dessine un amphithéâtre orienté de l'est au sud-est.



14-16, rue de la Fontaine | 21700 VOSNE-ROMANÉE – FRANCE | Tél. +33 (0)3 80 61 11 95

France - Professionnels & Communication : [info@mongeard.com](mailto:info@mongeard.com)

International : [domaine@mongeard.com](mailto:domaine@mongeard.com)

France - Particuliers & Œnotourisme : [contact@mongeard.com](mailto:contact@mongeard.com)

[WWW.MONGEARD.COM](http://WWW.MONGEARD.COM)