



FRÉDÉRIC MAGNIEN

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

VILLAGE
NUITS-SAINT-GEORGES
Les Longecourts

DESCRIPTIF GÉOGRAPHIQUE

Il y a deux origines au nom de Nuits-Saint-Georges. La première viendrait de «Nux» qui signifie « Noix » en latin ou bien de «Nuithon», une tribu barbare associée des Burgondes. En 1680 Louis XIV souffrant de troubles digestifs est conseillé par son médecin de boire un verre de Nuits-Saint-Georges tous les jours. L'appellation s'étend sur 175 hectares et produit des vins structurés et de longue garde.

DESCRIPTIF GÉOLOGIQUE

Ce vin est composé uniquement de vieilles vignes (minimum 40 ans) qui ont en moyenne entre 50 et 60 ans. La parcelle se situe Dans la zone sud de Nuits-Saint-Georges, à la limite de Premeaux Prissey, en dessus des Saint-Georges.

ACCORD METS & VINS

L'appellation Nuits-Saint-Georges se mette à table avec les viandes à la fois goûteuses et viriles, agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard en capturant leurs fibres dans un filet solide. De même pour le gibier à poils, flatté par les arômes sauvages et animaux apparaissant avec l'âge de la bouteille d'appellation Nuits-Saint-Georges. Enfin, les fromages à pâte molle et à croûte lavée du type époisses, langres ou soumaintrain.

Température de service : 15 à 16 °C.

