

## Nuits-Saint-Georges « Les Chaillots »

Les Chaillots sont sous *Les Poirets* et bénéficient des derniers cailloux déversés par le cône de déjection de la combe du dessus (une chaille est un caillou rond). Ils ont donné ici un vin charnu, puissant et vineux.

Le nez est ouvert, boisé et fruité (cacao et fruits rouges), la matière est, ample et corsée, portée par des tanins encore un peu sévères que l'on oubliera cinq ans en cave.

*Idées d'accompagnement* : Carré d'agneau

*Température de service* : 14 à 15 degrés

*Temps de garde* : 5 à 10 ans