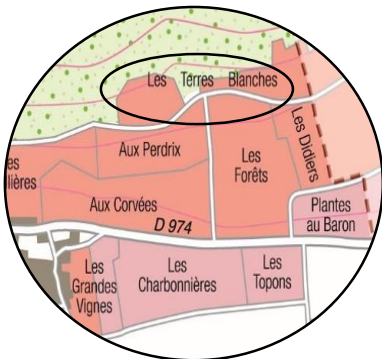


NUITS-SAINT-GEORGES

PREMIER CRU LES TERRES BLANCHES

2014



TERROIR

La parcelle Premier Cru Les Terres Blanches est située juste au-dessus du Premier Cru Aux Perdrix.

Surface totale 0,33 hectares

Climat & Sol : Les vignes sont exposées Sud-Est en pente douce au Sud du village de Nuits-Saint-Georges. Le sol est argilo-calcaire à prédominance argileuse.

DEGUSTATION

OEIL

Belle robe or vert jaune pâle.

NEZ

Nez de tilleul, fruits blancs (poire), verveine
Frais et vif.

BOUCHE

Le vin est frais, fin et puissant. Les notes de verveine et de fruits blancs sont présentes. Beau volume et persistant en bouche.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.

A garder 5 à 8 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Premier Cru Les Terres Blanches blanc 2014 accompagnera à merveille une poule au pot, un poulet au curry, des fromages comme le Comté, la Tomme de Savoie, le Salers.



VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, en petites caisses. puis la récolte est triée manuellement. Les grappes sont ensuite mises entières dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée.

La fermentation alcoolique et malolactique sont réalisées dans des fûts de chêne.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé et mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant au moins 18 mois avec 50% de fûts neufs.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.