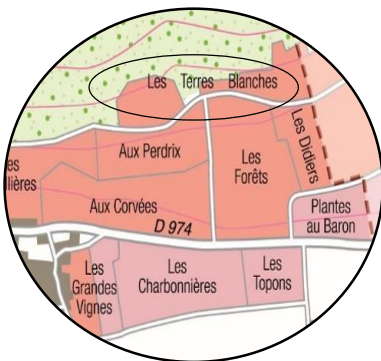


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU TERRES BLANCHES 2015



TERROIR

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

Surface totale : 0,69 hectares plantés en 1964.

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.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques. Les raisins sont préalablement partiellement égrappés. La macération dure ensuite 15 jours durant lesquels des pigeages sans remontages sont effectués.

Leur nombre et leur intensité sont les variables conduisant à la concentration des tanins, leur parfum et leur couleur.

La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

ÉLEVAGE

Après la macération, vin de presse et vin de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé et mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 15 à 18 mois dont 40% de fûts neufs.

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

DEGUSTATION

OEIL

Très belle robe aux reflets violacés.

NEZ

Le nez est fruité (notes de cerises) et développe des notes de chocolat. Le nez est aérien et acidulé.

BOUCHE

En bouche, le vin est ample, riche, fruité et très gourmand. Belle persistance fruitée en bouche

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 5 à 8 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Terres Blanches 2015 sublimera un tartare de fêra, des ris de veau, et grillades et poissons grillés.

