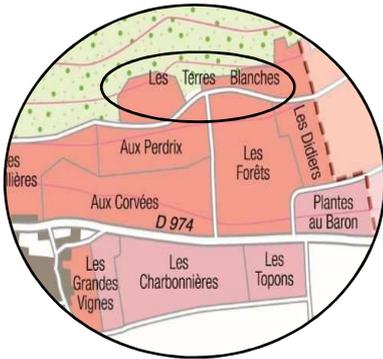




NUITS-SAINT-GEORGES

PREMIER CRU LES TERRES BLANCHES

2016



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.

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.

DEGUSTATION

OEIL

Très belle robe or aux reflets pâles et vert brillants.

NEZ

Le nez minéral avec une belle fraîcheur.

BOUCHE

En bouche, le vin est frais et agréable
Belle longueur.

SERVICE & GARDE

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

A garder 5 à 7 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Premier Cru 'Les Terres Blanches' blanc 2016 accompagnera à merveille les poissons cuits à la plancha, une assiette de crustacés, , ainsi que les fromages frais comme un Délice de Pommard, et les fromages de chèvre.

