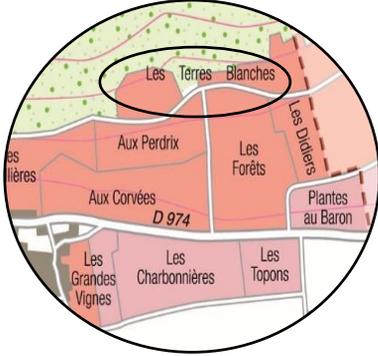


# NUITS-SAINT-GEORGES

## PREMIER CRU LES TERRES BLANCHES

2017



### 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 30% de fûts neufs.

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

### DEGUSTATION

#### OEIL

Jolie robe jaune or.

#### NEZ

Le nez est complexe avec de belles notes de fruits (citron, poire, fruit blanc à pépins) et des notes minérales.

#### BOUCHE

En bouche, le bois de l'élevage est complètement fondu. La bouche développe des notes minérales et est acidulée. Belle persistance aromatique

### SERVICE & GARDE

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

A garder 8 à 10 ans.

### ACCORDS METS-VINS

Notre Premier Cru 'Les Terres Blanches' blanc 2017 accompagnera à merveille des fromages à pâte molle

