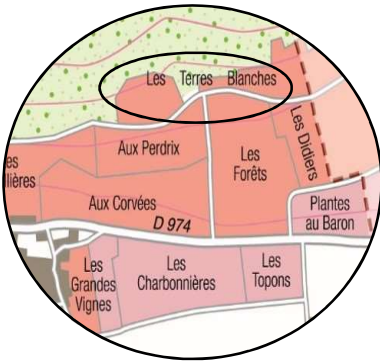


NUITS-SAINT-GEORGES

PREMIER CRU LES TERRES BLANCHES

2018



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. La vendange est égrappée en totalité et mise dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée. Les fermentations 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 15 mois avec 30% de fûts neufs, puis 3 mois en cuve.

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

DEGUSTATION

OEIL

Jolie robe or avec des reflets vert.

NEZ

Le nez est intense et complexe. Il développe des notes florales (jasmin) avec des notes anisées, de noisette et de poivre.

BOUCHE

En bouche, le vin est ample et riche. Bonne persistance aromatique avec une belle fraîcheur en finale.

SERVICE & GARDE

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

A garder 5 à 10 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Premier Cru 'Les Terres Blanches' blanc 2018 accompagnera à merveille des fromages affinés

