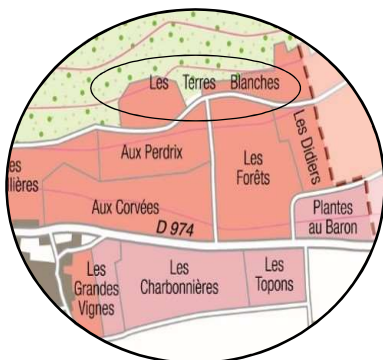


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU TERRES BLANCHES 2018



TERROIR

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

Surface totale : 65 ares 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 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 19 mois dont 50% de fûts neufs puis 1 mois en cuve.

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

DEGUSTATION

OEIL

Belle robe rubis intense avec des reflets violet.

NEZ

Le nez est intense. Les premières notes sont sur le sous-bois puis le vin s'ouvre sur les fruits noirs :
mûre, myrtille.

BOUCHE

En bouche, le nez est intense, ample avec une belle structure tannique.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 10 à 20 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Terres Blanches 2018 se mariera parfaitement un risotto aux ceps.

