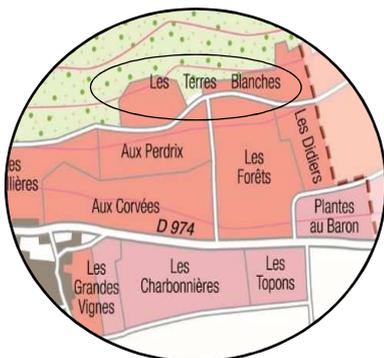




# NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU TERRES BLANCHES

2020



## 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 environ 15 jours. 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 pendant 18 mois à 100% en fûts de chêne 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

Belle robe rouge intense et profonde.

### NEZ

Le nez est expressif et développe des arômes de petits fruits rouges (purée de cassis), ponctué par des notes épicées et poivrées.

### BOUCHE

En bouche, le vin est enrobant et puissant. Les tanins sont veloutés, laissant en finale une persistance aromatique assez complexe.

## SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 10 à 15 ans.

## ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Terres Blanches 2020 se mariera parfaitement avec une viande rouge et des champignons.

