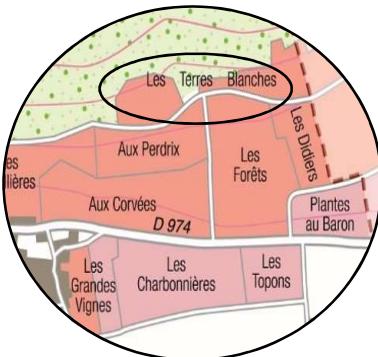




NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU LES TERRES BLANCHES

2023



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.

DEGUSTATION

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 débourré 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 pendant 12 mois à 100% en fûts de chêne (dont 15% de fûts neufs), puis 6 mois en cuve.

OEIL

Robe d'un jaune brillant aux petits reflets verts.

NEZ

Le premier nez est généreux et gourmand. L'ouverture progressive amène une grande finesse aromatique sur des notes de fleurs blanches : lilas, muguet, et de fruits blancs charnus comme le coing et la poire.

BOUCHE

En bouche, ce vin se déploie tout en ampleur, dans un juste équilibre entre acidité et rondeur.



SERVICE & GARDE

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

A garder 10 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Premier Cru 'Les Terres Blanches' blanc 2023 accompagnera à merveille une friture, une pôchouse, des Suprêmes de volaille aux morilles, un Dôme de Vézelay.