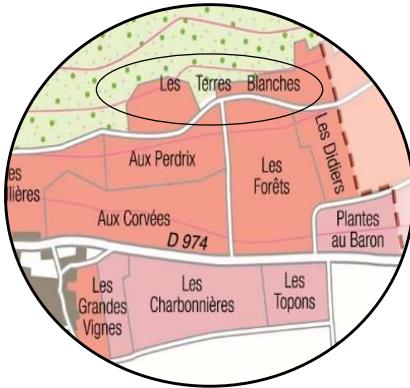




# NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU TERRES BLANCHES

## 2023



### 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 15 mois à 100% en fûts de chêne, dont 15% de fûts neufs, puis 2 mois en cuve.

### DEGUSTATION

#### OEIL

La robe d'un rouge franc est brillante et profonde.

#### NEZ

Le premier nez plutôt sur la retenue se dévoile progressivement sur des notes épices et florales.

#### BOUCHE

En bouche, l'attaque est plutôt ample, puis le milieu de bouche se révèle un vin bien structuré grâce à des tanins élégants et bien présents.

L'élevage est intégré. La finale est longue et laisse dans son sillage une fraîcheur fruitée acidulée persistante.

### SERVICE & GARDE

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

### ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Terres Blanches rouge 2023 se mariera parfaitement avec une viande rouge et des champignons.

