



## VIGNE

### Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

### Lieu-dit :

- ▶ Les Argillats

### Etymologie :

- ▶ Sol argileux

### Terroir :

- ▶ Le sol argilo-calcaire (calcaire à entroques du Bajocien).

### Cépage :

- ▶ Pinot Noir

### Superficie :

- ▶ 1,05 ha

### Rendement max autorisé :

- ▶ 52hl/ha

### Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1957, 1961, 1975, 1985, 2014

## VENDANGES

- ▶ Vendange manuelle
- ▶ Transport du raisin en caisse
- ▶ Passage sur table vibrante puis table de tri
- ▶ Éraflage 100%

## VINIFICATION ET ELEVAGE

### Vinification :

- ▶ Macération pré-fermentaire à froid pendant 8 jours puis fermentation alcoolique avec levures indigènes pendant 10 à 15 jours. Deux pigeages journaliers

### Elevage :

- ▶ En fût durant entre 16 et 18 mois
- ▶ 25% de fûts neufs

## CONSEILS

### Température service :

- ▶ 17 à 18°

### Commentaires du Vigneron :

2017	2018	2019	2020
------	------	------	------

- ▶ Robe pourpre crépusculaire, intense et tirant parfois sur le mauve.
- ▶ Nez : arôme de jeunesse : cerise, fraise, cassis. De maturité : cuir, truffe, fourrure, gibier.
- ▶ Bouche : vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche, sur une structure équilibrée et charpentée.

### Accords mets-vins :

- ▶ Viandes rouges en sauce et plats aux morilles
- ▶ Gibiers marinés ou rôtis
- ▶ Viandes rouges fortes
- ▶ Sandre en meurette
- ▶ Fromages à saveur moyenne

### Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 15 ans



Nuits-saint-Georges  
Les Argillats