



Nuits-saint-Georges Blanc
Les Argillats

VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Les Argillats

Etymologie :

- ▶ Sol argileux

Terroir :

▶ Les sols proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte, des alluvions de la vallée du Meuzin quand ils ne se situent pas en haut de coteau.

Cépage :

- ▶ Chardonnay et Pinot Blanc

Superficie :

- ▶ 0,51 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 57hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1976 et 1997

VENDANGES

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

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification :

▶ Pressurage en grappe entière puis début de la fermentation en cuve inox avec levures indigènes à base température, entre 18 et 20°C pour garder la fraîcheur.

Elevage :

- ▶ En fût de 300L entre 9 et 10 mois
- ▶ 25% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :

- ▶ 12 à 14°

Commentaires du Vigneron :

2017 2018 2019 2020

2021

- ▶ Robe : jaune pâle, cristallin.
- ▶ Nez : notes de fleurs blanches.

Complexe, le floral est soutenu par des impressions de massepain, de thym.

- ▶ Bouche : bel équilibre entre nervosité et ampleur.

Accords mets-vins :

- ▶ Foie gras
- ▶ Poisson grillé poêlé
- ▶ Poisson sauce crémée
- ▶ Crustacé grillé (homard, langouste)
- ▶ Poulard à la crème
- ▶ Volaille en civet
- ▶ Fromages (Epoisse, Roquefort, Bleu)

Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 15 ans

