



VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Aux Bousselots

Etymologie :

- ▶ Terrain de niveau inégal, terrain "bosselé"

Terroir :

- ▶ Sol brun très riche en calcaire actif et en argile

Cépage :

- ▶ Pinot Noir

Superficie :

- ▶ 0,63 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 50hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1945, 1962, 1969

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 : Rouge vif et profond.
 - ▶ Nez : complexe, entre l'épicé du poivre blanc, fruit rouge charnu (cerise) et un soupçon frais d'écorce d'orange.
 - ▶ Bouche : sérieuse, minérale et encore introvertie; tanins puissants mais enrobés.
- Une aération dans sa jeunesse ou bien un peu de patience le dévoileront.

Accords mets-vins :

- ▶ Viandes goûteuses
- ▶ Gibiers
- ▶ Fromages affinés

Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 20 ans



**Nuits-saint-Georges 1^{er} Cru
Aux Bousselots**

