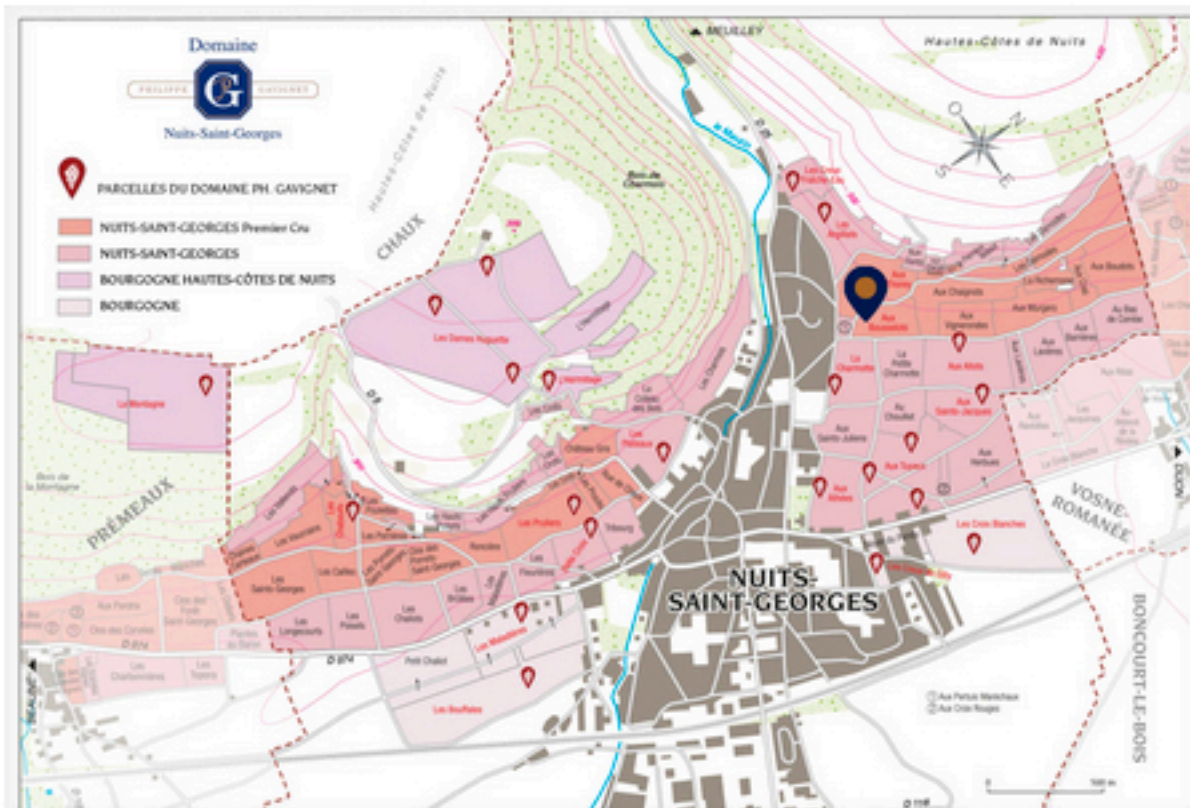




**Nuits-saint-Georges 1^{er} Cru
Aux Bousselets**

VIGNE

Situation :

- Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- Aux Bousselets

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 : vive et concentrée. ► Nez : dense, notes incroyables de thym/garrigue, mêlées aux fruits noirs; Ces aromatiques résonnent dans la maturité du millésime. ► Bouche : fraîche et croquante; l'acidité conserve la fraîcheur du cru.			

Accords mets-vins :

- Viandes goûteuses
- Gibiers
- Fromages affinés

Potentiel de garde :

- 3 à 20 ans

