



VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Hermitage

Terroir :

- ▶ Ce vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude et est planté sur des sols rouges, très caillouteux et peu profond.

Cépage :

- ▶ Pinot Noir

Superficie :

- ▶ 0,27 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 60hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 2015

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 12 mois
- ▶ 20% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :

- ▶ 15 à 16°

Commentaires du Vigneron :

2017 2018 2019 2020

2021

- ▶ Robe : limpide et profonde.
- ▶ Nez : fougueux, avec des notes d'orange sanguine à l'ouverture puis l'aération laisse apparaître les fruits rouges (cerises).
- ▶ Bouche : l'attaque est souple, bien enveloppée; les notes de réglisse reste en finale en bouche.

Accords mets-vins :

- ▶ Viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et canard.
- ▶ Cuisine très légèrement épicée
- ▶ Plats salés/sucrés (canard à l'orange, tajines...)
- ▶ Fromages : soumaintrain affiné, nuits d'or, reblochon fermier, morbier.

Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 10 ans



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
Clos de l'Hermitage