



VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Croix Blanches
- ▶ Bouffale
- ▶ Maladières

Terroir :

▶ Sur le piémont des côtes, en milieu calcaire, nuancé d'argile et de marne, pierreux sinon rocheux, bien drainé et où l'eau stagne peu.

Cépage :

- ▶ Pinot Noir

Superficie :

- ▶ 1,57 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 64hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1977, 1978, 1980, 1981, 1990, 2009, 2012

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 ▶ 10% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :

- ▶ 15 à 16 °C

Commentaires du Vigneron :

2017 2018 2019 2020

2021

- ▶ Robe : riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à la violette.
- ▶ Nez : petits fruits rouges et noirs (fraise, framboise, groseille, cerise, cassis, mûre, myrtille), évoluant sur le fruit cuit (pruneau), sur des nuances poivrées, animales et de sous-bois, sur la mousse et sur le champignon et avec l'âge sur le cuir.
- ▶ Bouche : très vivant, structuré, le dos souple et rond.

Accords mets-vins :

- ▶ Légumes en salade
- ▶ Tourtes à la viande
- ▶ Volaille ou encore un pot-au-feu
- ▶ Poisson
- ▶ Viandes rouges (pavé de charolais, entrecôte, veau rôti)
- ▶ Andouillette
- ▶ Taboulé
- ▶ Fromages (époisses, soumaintrain, camembert)

Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 10 ans



Bourgogne Pinot Noir