



VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Les Pruliers

Etymologie :

- ▶ Terrains initialement colonisés de pruniers sauvages

Terroir :

- ▶ Sol brun foncé à brun rougeâtre, très caillouteux en bas de la parcelle

Cépage :

- ▶ Pinot Noir

Superficie :

- ▶ 0,51 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 50hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1973

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 : fraîche et soutenue.
- ▶ Nez : monacale, complexe. S'entremêle des notes tonalités de fruits noirs (raisins, baies de cassis), de réglisse et de menthol. A l'aération apparaissent les notes subtiles de fraises et framboises.
- ▶ Bouche : tonique, soutenue par une salinité persistante. Sa largeur d'épaule contenue dans une rondeur suave représente l'archétype des Nuits Saint Georges.

Accords mets-vins :

- ▶ Œuf meurette
- ▶ Bœuf bourguignon
- ▶ Coq au vin
- ▶ Rôti de sanglier
- ▶ Cuissot de chevreuil
- ▶ Pavé de bison
- ▶ Côte de bœuf
- ▶ Fromages type comté

Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 20 ans



Nuits-saint-Georges 1^{er} Cru
Les Pruliers

