



## 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 : soutenue et sombre.
- ▶ Nez : fougueux, sanguin; des notes de garrigue, de fruits noirs et d'épices.
- ▶ Bouche : ce Pruliers est promis à la garde, de par sa largeur d'épaule et sa rondeur suave.

### 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<sup>er</sup> Cru  
Les Pruliers