



VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Creux de Gilly
- ▶ Croix Blanches

Terroir :

▶ Ils sont constitués de limons gris et clairs à texture parfois argileuses au Nord, et limons rouges plus ou moins argileux associés à des chailles ou recouverts de limons au Sud.

Cépage :

- ▶ Gamay noir à jus blanc

Superficie :

- ▶ 0,25 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 66hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1962 et 1978

VENDANGES

- ▶ Vendange manuelle
- ▶ Transport du raisin en caisse
- ▶ Passage sur table vibrante puis table de tri

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification :

- ▶ Macération pelliculaire dans le pressoir entre 6 à 8h suivant le millésime : opération destinée à mettre en contact le jus de raisin blanc avec sa pellicule pour activer les précurseurs aromatiques.
- ▶ Pressurage
- ▶ Cuve inox à basse température

Elevage :

- ▶ En cuve inox entre 4 et 5 mois

CONSEILS

Température service :

- ▶ 8 à 10°

Commentaires du Vigneron :

2017 2018 2019 2020

2021

- ▶ Robe : typique des rosés du Domaine, élégante et lumineuse (Aurore Boréale)
 - ▶ Nez : d'emblée gourmand; un panier de pêches mûres et fraîches mêlées à l'exotique.
 - ▶ Bouche : fraîche, légère en texture et avec une aromatique exubérante; finale acidulée.
- A boire frais, à l'ombre et en bonne compagnie.

Accords mets-vins :

- ▶ Apéritif
- ▶ Légumes vapeur ou farcis
- ▶ Tourte aux légumes
- ▶ Grillades
- ▶ Couscous
- ▶ Viandes blanches

Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 4 ans



Coteaux Bourguignons
Rosé