



VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Aux Thorey

Etymologie :

- ▶ Torey sur le cadastre Napoléon

Terroir :

- ▶ Sol argilo-calcaire et marneux

Cépage :

- ▶ Pinot Noir

Superficie :

- ▶ 0,12 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 50hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1942

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 2019 2020

- ▶ Robe : sombre, concentrée.
- ▶ Nez : complexe, sur une première approche épicée (poivre vert)/citronnée. Avec un peu d'air, la perception des fruits rouges s'intensifie (myrtille).
- ▶ Bouche : minéralité forte en bouche, très salivant; la longueur impressionne.

Accords mets-vins :

- ▶ Viandes rouges rôties
- ▶ Coq au vin
- ▶ Fromage à pâte molle de type brie, camembert ou coulommiers moyennement faits

Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 20 ans



**Nuits-saint-Georges 1^{er} Cru
Aux Thorey**