



**Nuits-saint-Georges
Les Argillats**

VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Les Argillats

Etymologie :

- ▶ Sol argileux

Terroir :

- ▶ Le sol argilo-calcaire (calcaire à entroques du Bajocien).

Cépage :

- ▶ Pinot Noir

Superficie :

- ▶ 1,05 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 52hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1957, 1961, 1975, 1985, 2014

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
2021	2022		

- ▶ Robe : claire et fraîche.
- ▶ Nez : juteux, acidulé et frais.
- ▶ Bouche : ronde et tanins fondus, la cuvée montre une facette de fruits rouges frais acidulés (groseilles, framboise) ainsi que l'éclat aromatique de la prune parfaitement mûre. Belle longueur, là aussi croquante et juteuse.

Accords mets-vins :

- ▶ Viandes rouges en sauce et plats aux morilles
- ▶ Gibiers marinés ou rôtis
- ▶ Viandes rouges fortes
- ▶ Sandre en meurette
- ▶ Fromages à saveur moyenne

Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 15 ans

