



## VIGNE

### Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

### Lieu-dit :

- ▶ Aux Bousselots

### Etymologie :

- ▶ Terrain de niveau inégal, terrain "bosselé"

### Terroir :

- ▶ Sol brun très riche en calcaire actif et en argile

### Cépage :

- ▶ Pinot Noir

### Superficie :

- ▶ 0,63 ha

### Rendement max autorisé :

- ▶ 50hl/ha

### Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1945, 1962, 1969

## 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 : dense et fraîche.
- ▶ Nez : notes d'épices, de cardamome, de fruits rouges frais.
- ▶ Bouche : goumande et très belle longueur.

### Accords mets-vins :

- ▶ Viandes goûteuses
- ▶ Gibiers
- ▶ Fromages affinés

### Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 20 ans



**Nuits-saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru  
Aux Bousselots**