



## VIGNE

### Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

### Lieu-dit :

- ▶ Hermitage

### Terroir :

- ▶ Ce vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude et est planté sur des sols rouges, très caillouteux et peu profond.

### Cépage :

- ▶ Pinot Noir

### Superficie :

- ▶ 0,27 ha

### Rendement max autorisé :

- ▶ 60hl/ha

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

- ▶ 2015

## 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 12 mois
- ▶ 20% de fûts neufs

## CONSEILS

### Température service :

- ▶ 15 à 16°

### Commentaires du Vigneron :

2018    2019    2020    2021

2022

- ▶ Robe : Fraiche et brillante.
- ▶ Nez : Que de complexité, de puissance dans cette cuvée. Le nez s'exprime dans une trame élégante, fine. Bonne définition de la minéralité sur un Pinot Noir
- ▶ Bouche : digeste et laisse au final une grande longueur.

### Accords mets-vins :

- ▶ Viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et canard.
- ▶ Cuisine très légèrement épicée
- ▶ Plats salés/sucrés (canard à l'orange, tajines...)
- ▶ Fromages : soumaintrain affiné, nuits d'or, reblochon fermier, morbier.

### Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 10 ans



**Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits  
Clos de l'Hermitage**