



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	2022		

- Robe : bonbon et pêche de vigne.
- Nez : arôme de fruits rouges.
- Bouche : de la chair et de l'enveloppe pour ce rosé rafraichissant et désaltérant. La tension en bouche met en relief les notes de fraises des bois.

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**