



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 1

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 1

Commentaires du Vigneron :

Accords mets-vins

- ▶ Apéritif
 - ▶ Légumes vapeur ou farcis
 - ▶ Tourte aux légumes
 - ▶ Grillades
 - ▶ Couscous
 - ▶ Viandes blanches

Potentiel de garde

- 0 à 4 ans

