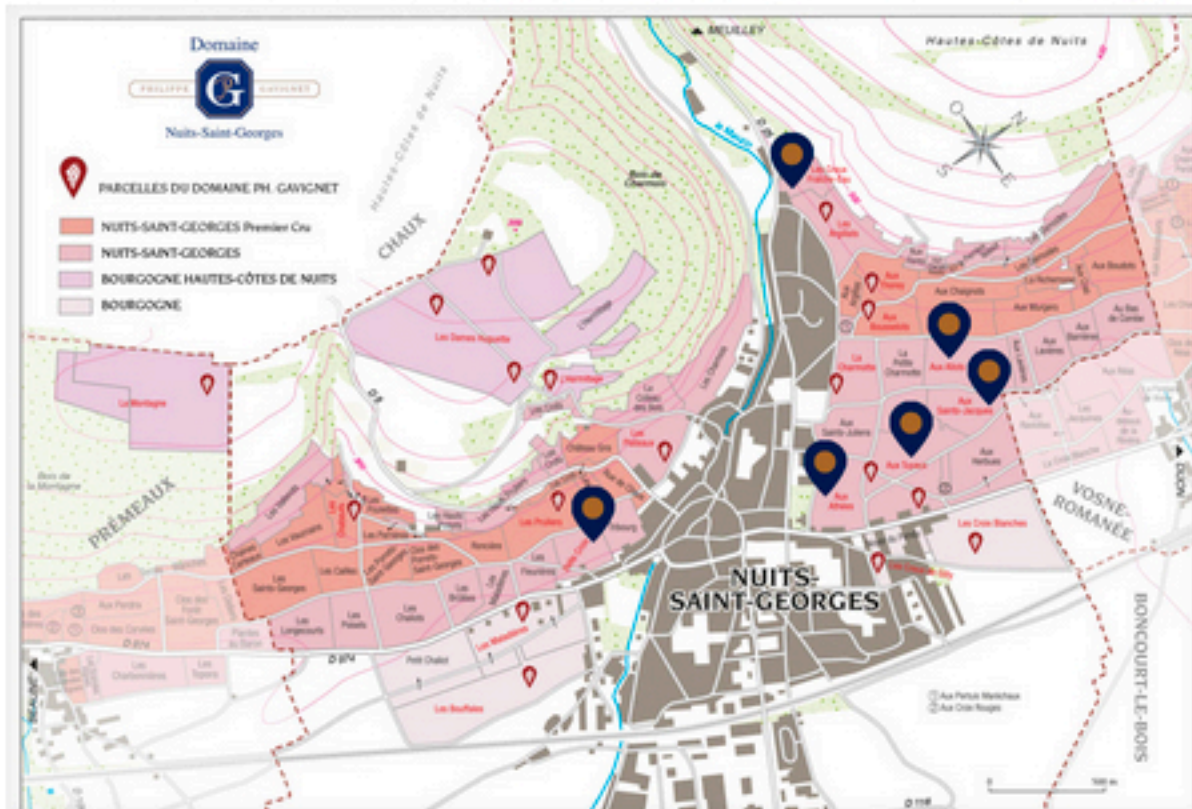




**Nuits-saint-Georges
Vieilles Vignes**

VIGNE

Situation :

- Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- Belle Croix
- Aux Allots
- St Jacques
- Aux Tuyaues
- Aux Athées

- Les Creux Fraîche-Eau

Cépage :

- Pinot Noir

Superficie :

- 1,47 ha

Rendement max autorisé :

- 52hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- 1926 et 1954

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 : rouge sombre, concentrée.
- Nez : réglissés, épicés et de fruits noirs bien mûrs.
- Bouche : structurée, dense. Les arômes, semblable à la perception olfactive, sont intenses. Du grain et une longueur de matière sans fin.

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 20 ans

