



VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Les Argillats

Étymologie :

- ▶ Sol argileux

Terroir :

- ▶ Le sol argilo-calcaire (calcaire à entroques du Bajocien).

Cépage :

- ▶ Pinot Noir

Superficie :

- ▶ 1,05 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 52hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1958, 1961, 1976, 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 entre 16 et 18 mois
- ▶ 25% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :

- ▶ 17 à 18°

Commentaires du Vigneron :

2017	2018	2019	2020
2021	2022	2023	

- ▶ Robe : rouge vermillon.
- ▶ Nez : frais et net dès l'ouverture. Notes épicées (poivre) et fruits noirs de bonne maturité se mêlent à quelques effluves de coriandre, d'écorces d'orange.
- ▶ Bouche : ample et fine d'emblée délicate puis la finale est habillée d'un tanin en relief, sapide et salivant. Peut être ouvert sur sa jeunesse mais donnera encore du plaisir dans 6-8 ans.

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 15 ans



Nuits-saint-Georges
Les Argillats

