

NUITS-SAINT-GEORGES 2021

Les sols de cette parcelle sont moyennement profonds à profonds, sur un sous-sol du Bajocien (marnes à *Ostrea acuminata*). Les vignes ont entre 30 et 60 ans. Elles sont labourées, pas d'herbicide, pas de pesticides de synthèse.

Vinification et élevage : 20% de vendange entière. Macération de 3 semaines. Pigeages délicats et remontages alternés. Élevage 16 mois dont 12 en fûts anciens. Légère filtration et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Élevé sans bois neuf, ce Nuits-Saint-Georges exprime sa finesse et sa minéralité, là où l'on s'attendrait à un vin robuste et charpenté comme le sont souvent les vins de cette appellation. Il existe un bel équilibre entre les tanins, la fraîcheur et le gras. Le nez est ouvert, la bouche élégante et la finale longue, sur des arômes légers de vanille et le croquant des fruits rouges. A déguster sur une côte de bœuf Black Angus, Canette rôtie au miel, Comté affiné.

Cépage : 100% Pinot Noir

Production moyenne : 598 bouteilles.

Temps de garde optimal : 3 à 10 ans

Alcool : 12,5% vol

SO2 Total : <50mg/l (maximum autorisé 100mg/l)

Acidité vol : <0,60g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

Certifié Agriculture Biologique

