



**Nuits-saint-Georges
Les Argillats**

VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Les Argillats

Etymologie :

- ▶ 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 :

- ▶ 1957, 1961, 1975, 1985, 2014

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
------	------	------	------

- ▶ Robe : soutenue, d'un joli rouge carmin.
 - ▶ Nez : de cerises noires, légèrement poivré et mentholé.
 - ▶ Bouche : délicate, suave s'allongeant sur la finale vanillée/pâtissière
- Vin très avenant dès à présent; les bouteilles se plairont aussi en cave quelques années.

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

