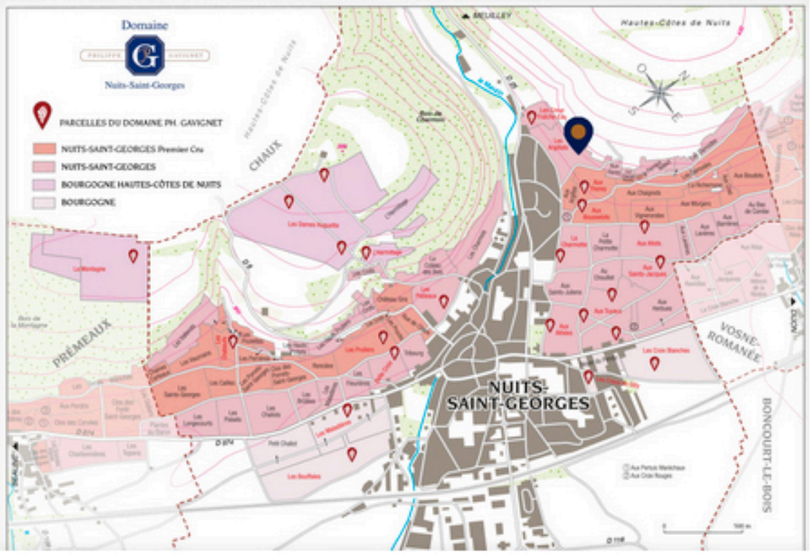

Nuits-saint-Georges Blanc
Les Argillats

VIGNE

Situation :
- Nuits-st-Georges

Lieu-dit :
- Les Argillats

Etymologie :
- Sol argileux

Terroir :
- Les sols proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte, des alluvions de la vallée du Meuzin quand ils ne se situent pas en haut de coteau.

Cépage :
- Chardonnay et Pinot Blanc

Superficie :
- 0,51 ha

Rendement max autorisé :
- 57hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :
- 1976 et 1997

VENDANGES

- Vendange manuelle
- Transport du raisin en caisse
- Passage sur table vibrante puis table de tri

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification :
- Pressurage en grappe entière puis début de la fermentation en cuve inox avec levures indigènes à base température, entre 18 et 20°C pour garder la fraîcheur.

Elevage :
- En fût de 300L entre 9 et 10 mois
- 25% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :
- 12 à 14°

Commentaires du Vigneron :

2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021

- Robe : de couleur Or/paille.
- Nez : s'exprime sur le minéral, silex, pierre à fusil; fruité acidulé (yuzu).
- Bouche : affinée et d'une grande longueur.

Accords mets-vins :
- Foie gras
- Poisson grillé poêlé
- Poisson sauce crémée
- Crustacé grillé (homard, langouste)
- Poulard à la crème
- Volaille en civet
- Fromages (Epoisse, Roquefort, Bleu)

Potentiel de garde :
- 0 à 15 ans