



**Bourgogne Pinot Noir**

## VIGNE

### Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

### Lieu-dit :

- ▶ Croix Blanches
- ▶ Bouffale
- ▶ Maladières

### Terroir :

▶ Sur le piémont des côtes, en milieu calcaire, nuancé d'argile et de marne, pierreux sinon rocheux, bien drainé et où l'eau stagne peu.

### Cépage :

- ▶ Pinot Noir

### Superficie :

- ▶ 1,57 ha

### Rendement max autorisé :

- ▶ 64hl/ha

### Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1977, 1978, 1980, 1981, 1990, 2009, 2012

## 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 12 mois ▶ 10% de fûts neufs

## CONSEILS

### Température service :

- ▶ 15 à 16 °C

### Commentaires du Vigneron :

2017	2018	2019	2020
2021			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Robe : riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à la violette.</li> <li>▶ Nez : petits fruits rouges et noirs (fraise, framboise, groseille, cerise, cassis, mûre, myrtille), évoluant sur le fruit cuit (pruneau), sur des nuances poivrées, animales et de sous-bois, sur la mousse et sur le champignon et avec l'âge sur le cuir.</li> <li>▶ Bouche : très vivant, structuré, le dos souple et rond.</li> </ul>			

### Accords mets-vins :

- ▶ Légumes en salade
- ▶ Tourtes à la viande
- ▶ Volaille ou encore un pot-au-feu
- ▶ Poisson
- ▶ Viandes rouges (pavé de charolais, entrecôte, veau rôti)
- ▶ Andouillette
- ▶ Taboulé
- ▶ Fromages (époisses, soumaintrain, camembert)

### Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 10 ans

