



**Nuits-saint-Georges 1^{er} Cru
Les Pruliers**

VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Les Pruliers

Etymologie :

- ▶ Terrains initialement colonisés de pruniers sauvages

Terroir :

- ▶ Sol brun foncé à brun rougeâtre, très caillouteux en bas de la parcelle

Cépage :

- ▶ Pinot Noir

Superficie :

- ▶ 0,51 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 50hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1973

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		

- ▶ Robe : soutenue, brillante et limpide.
- ▶ Nez : puissant et complexe. Association homogène de fruits, d'épices et de boisé subtil.
- ▶ Bouche : axée sur la structure, l'enveloppe. Un peu de patience lui permettra de livrer toute la subtilité d'arômes et de texture qu'elle possède. La finale laisse une sensation de fleur de sel permettant une grande longueur.

Accords mets-vins :

- ▶ Œuf meurette
- ▶ Bœuf bourguignon
- ▶ Coq au vin
- ▶ Rôti de sanglier
- ▶ Cuisson de chevreuil
- ▶ Pavé de bison
- ▶ Côte de bœuf
- ▶ Fromages type comté

Potentiel de garde :

- ▶ 3 à 20 ans

