



## 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 1998

## 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	2022	2023	

- ▶ Robe : or paille étincelante.
- ▶ Nez : de fruits blancs mûrs (abricots), où se mêle une touche épicée (poivre blanc) / vanillée.
- ▶ Bouche : d'une grande richesse, le Nuits Blanc s'exprime en bouche dans un registre de tension, de minéralité et d'onctuosité.

### 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



Nuits-saint-Georges Blanc  
Les Argillats