

NUITS SAINT GEORGES 1er Cru LES PRULIERS



Surface Totale : 12 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

Encépagement : Pinot Noir

Age Moyen de la vigne : 42 ans

Nature du terroir : Sol brun calcique très caillouteux vers la base de la parcelle, de couleur brun foncé à brun rougeâtre sur limon et cailloutis calcaires grossiers sur le substrat local du bathonien inférieur (calcaire rosé de Premeaux et oolithes blanches).

Vendanges : Manuelles exclusivement.

Production Moyenne : 2700 Bouteilles.

Caractères du Vin : « Les Pruliers » affichent une robe soutenue. Jeune, il impose sa personnalité. Aux arômes de fruits rouges frais viennent se mêler de fines senteurs végétales évoquant la prune sauvage ainsi que des notes réglissées et de rose poivrée. A maturité, ampleur et rondeur masquent une trame finale plus stricte. Se perçoivent alors des saveurs de cacao, viande fumée et sous-bois. L'âge lui confère une suavité généreuse et sensuelle.

