

NUITS ST GEORGES 1er cru Aux Argillas

SURFACE DE L'APPELLATION : 17 ares 49

ENCEPAGEMENT : Pinot Noir

AGE DE LA VIGNE : 50 ans

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION :

Egrappage 50% et 50% de vendange entière

Légers foulages et remontages .

Fermentation avec les levures indigènes.

Elevage en fûts avec 30% de fûts neufs.

Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

PRODUCTION ANNUELLE : environ 1000 bouteilles

TERROIR :

L'appellation NUIITS ST GEORGES 1er cru Aux Argillas est située sur la partie NORD de NUIITS.

Les sols proviennent de limons descendus de la vallée du MEUZIN.

La vigne bénéficie d'une exposition plein sud et se trouve à la sortie du cône de déjection de la combe de la Serrée.

LES VINS :

Généralement ils présentent une robe pourpre et intense.

Pour le 2020 , les arômes de rose fanée et de réglisse se mêlent aux arômes primaires de fraise et de cerise noire.

Doté d'une belle structure et d'un équilibre idéal , 2020 évoluera parfaitement pour trouver son apogée dans 15 à 20 ans.