

Nuits-Saint-Georges

2023

Origines

Issus de vignes d'une soixantaine d'année, les raisins proviennent de parcelles toutes situées dans la partie sud de Nuits-Saint-Georges. Le sol y est argilo-calcaire avec une présence de limons fins provenant de la combe des Vallerots. Les vignes sont exposées sud/sud-est. Notre partenaire privilégie un travail respectueux des sols et pratique une viticulture en lutte raisonnée.

Vinification et élevage

Les raisins sont vendangés manuellement en petites caisses et 100% égrappés. Ils sont ensuite macérés pendant 25 en cuve béton. Fermentation alcoolique en levures indigènes. Le vin est ensuite entonné pour un élevage de 16 mois.

Nous n'avons pas utilisé de fût neuf, seulement des fûts de 1, 2 et 3 vins pour un boisé subtil.

Mise en bouteille

Le 13 Mars 2025

Tirage de 1388 bouteilles et 50 magnums

Notes & Récompenses

91 points - Burgundy Report 2023 - **Tim Atkin**

" Depth again with attractive high tones too. Supple, concentrated wine, I love it. " - **Bill Nanson**
- **Burgundy Report**



NUITS-SAINT-GEORGES

APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES CONTRÔLÉE

les Petits Lieux

LAURE GUILLOTEAU & GUILLAUME ROUGET, À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE D'OR - FRANCE)