



NUITS-SAINT-GEORGES

Vigne et terroir

Cette cuvée est un assemblage de trois parcelles, situées en combe et en pied de coteaux (côté Vosne Romanée) :

- Les Creux Fraîches Eaux : 0.15ha
Terroir argilo-calcaire (vigne de 30 ans)

- Les Tuyaux : 0.18ha
Terroir argilo-sableux (vigne de 15 ans)

- Les Herbues : 0.15ha
Terroir argilo-sableux (vigne de 40 ans)

Le rendement est d'environ 35-40hl/hectare.

Vinification

Nous vendangeons manuellement en caisses de 25kg. Les raisins sont triés, égrappés, non foulés et encuvés par gravité.

Nous vinifions en cuve inox de 40 hectolitres. La cuvaison dure 18 à 25 jours et nous pigeons modérément.



Elevage et mise en bouteille

Nous élevons nos vins en cave froide, dans 20 à 30% de fûts neufs, sur lies (16 à 18 mois).

Nous soutirons un mois avant la mise en bouteille, nous ne filtrons pas, nous ne collons pas.

