



Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru “Clos des Perrières”

Surface : 0 Ha 16 a

Cépage : CHARDONNAY

Age moyen : 15 ans

SOLS : Sols bruns calcaires très caillouteux, éboulis d'oolite blanche.

Situation géographique : Parcelle en pente 15%, exposée EST-SUD EST au sud de Nuits Alt : 275 m

Rendement moyen sur 5 ans : 53 hl/ha

Nombre de bouteilles : 1100 Blles

Conduite de la vigne : Travail du sol, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle.

Vinification : Tri sévère à la cuverie, pressurage des raisins non égrappés avec un pressoir pneumatique inox. Enzymage, refroidissement du moût, sulfitage, débourage. La fermentation est faite directement dans les fûts avec un batonnage journalier durant toute la F A, voir plus longtemps si le millésime le nécessite.

Elevage : 10 mois en fûts de chêne dont 1/3 neufs, puis assemblage en cuve pendant 1 mois, collage, filtration.

Mise en bouteille : Au domaine, bouteille spéciale exclusive, bouchon technique. Diam. 10

Dégustation : Belle robe jaune or parfois à reflets verts. Nez expressif ou la fraîcheur s'allie à la puissance. Notes de miel, de citronnelle, de menthol, de nuances végétales fines. Volume et richesse à l'attaque en bouche. En vieillissant apparaissent des notes d'amandes, de noisettes.

Accords mets & vin : Poissons fins, crustacés, foie gras, volailles et viandes blanches à la crème. Fromages à fortes saveurs (bleus, époisses)

Température de service : 12 à 14° C

A déguster idéalement : Entre 4 et 7 ans.