

NUITS-SAINT-GEORGES

PREMIER CRU

Les Pruliers



LE VIGNOBLE

Encépagement : Pinot noir.

Age des vignes : 70 ans.

Cuvée issue d'une parcelle à mi-coteaux surplombant Nuits-Saint-Georges. C'est une parcelle avec une grande complexité dans les sols dû à des éboulis.

DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Rouge pourpre, avec des reflets bleutés.

Aspect olfactifs :

Fruits rouges (cassis, myrtille...), baies sauvages (fraise des bois), notes épicées (menthe poivrée), boisées (brioche, torréfaction...), minéralité, ...

Aspect gustatif :

Attaque franche, vin noble et racé, avec une bouche onctueuse et suave. Avec une finale longue et complexe.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid en cuve ouverte, avec pigeages et remontages selon dégustation. cuvaison de 15 jours minimum. Entonnage (50% de fûts neufs).

ACCORDS METS ET VINS

Révèle toute la finesse et la délicatesse du cépage, il accompagnera à merveille la cuisine d'hiver, celle de la chasse telle que le chevreuil, le gibier à plume ainsi que les fromages.

QUELQUES CONSEILS...

Jusqu'à ses 5 ans, ce vin va rester sur des notes fruitées et assez jeunes, puis sera à son apogée vers ses 15 ans.

Ouvrir la bouteille 1 à 2 heures avant le service.

Servir à température ambiante (16-17°C).

