

NUITS-SAINT-GEORGES

PREMIER CRU

Les Terres Blanches



LE VIGNOBLE

Encépagement : 50% Chardonnay et 50% Pinot Blanc.

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, avec des sols calcaires et d'oolites blanches.

DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Robe or pale qui évoluera en or avec l'âge du vin.

Aspect olfactifs :

Nez floral (fleurs blanche : acacia) avec des notes de fruits acidulés.

Aspect gustatif :

Nous pouvons reconnaître le chardonnay avec ce coté minéral et le pinot blanc apporte quand à lui la longueur en bouche ainsi que cette belle rondeur.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, pressé en grappes entières. Fermentation alcoolique et malolactique en futs de chêne (100% futs neufs).

ACCORDS METS ET VINS

Idéal pour accompagné les poissons, sushi et crustacés. Il peut également se servir avec des viandes blanches ainsi que sur des fromages.

QUELQUES CONSEILS...

Jusqu'à ses 5 ans, ce vin va restera sur des notes fruitées et assez jeunes, puis sera a son apogée vers ses 7 ans.

Ouvrir la bouteille 1 à 2 heures avant le service.

Servir frais (12°C).

