



## VIGNE

### Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

### Lieu-dit :

- ▶ Creux de Gilly
- ▶ Croix Blanches

### Terroir :

- ▶ Ils sont constitués de limons gris et clairs à texture parfois argileuses au Nord, et limons rouges plus ou moins argileux associés à des chailles ou recouverts de limons au Sud.

### Cépage :

- ▶ Gamay noir à jus blanc

### Superficie :

- ▶ 0,25 ha

### Rendement max autorisé :

- ▶ 66hl/ha

### Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1962 et 1978

## VENDANGES

- ▶ Vendange manuelle
- ▶ Transport du raisin en caisse
- ▶ Passage sur table vibrante puis table de tri

## VINIFICATION ET ELEVAGE

### Vinification :

- ▶ Macération pelliculaire dans le pressoir entre 6 à 8h suivant le millésime : opération destinée à mettre en contact le jus de raisin blanc avec sa pellicule pour activer les précurseurs aromatiques.
- ▶ Pressurage
- ▶ Cuve inox à basse température

### Elevage :

- ▶ En cuve inox entre 4 et 5 mois

## CONSEILS

### Température service :

- ▶ 8 à 10°

### Commentaires du Vigneron :

2017 2018 2019 2020

2021

- ▶ Robe : Aurore Boréal
- ▶ Nez : fleur (rose) et de fruits rouges (framboises/ fraises/ grenadine)
- ▶ Bouche : fine et rafraichissante.

### Accords mets-vins :

- ▶ Apéritif
- ▶ Légumes vapeur ou farcis
- ▶ Tourte aux légumes
- ▶ Grillades
- ▶ Couscous
- ▶ Viandes blanches

### Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 4 ans



Coteaux Bourguignons  
Rosé