

NUITS-SAINT-GEORGES "LES PERRIÈRES" 1ER CRU - 2018

• VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est faite manuellement et tôt dans la saison des vendanges : c'est la première parcelle vendangée en Côte de Nuits. Le tri soigneux des baies à la cuverie, allié à la qualité exceptionnelle de ce millésime 2018, nous ont permis de sélectionner les plus belles grappes et de conserver 30% de vendange entière dans notre assemblage final. L'élevage dure 15 mois en fût (20% en fûts neufs).

• NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rouge. Nez expressif, frais et aérien avec des notes de fraise, de framboise et de grenadine, d'abricot et de pêches de vignes, complétées d'herbes sèches, de thym et de menthe, de parfums de garrigue. Attaque en bouche ample et fraîche, riche et chaleureuse tout en même temps. Arômes de fruits cuits (pomme, prune, pêche). Impression minérale apportée par l'équilibre entre une jolie acidité et des tanins encore un peu serré, complété par des nuances de caillou et de silex. Très belle expression d'un Nuits-Saint-Georges sur sols caillouteux.



NUITS-SAINT-GEORGES "AUX MURGERS" 1ER CRU - 2017

• VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendangés à la main à parfaite maturité, les raisins sont ramenés rapidement à la cuverie en petites caissettes et triés soigneusement avant d'être partiellement égrappés (on garde 30% de vendange entière). Mis en cuve, ils commencent à fermenter naturellement, après quelques jours, grâce à l'action des levures indigènes. La macération dure 3 à 4 semaines avec une alternance de pigeages et de remontages. Après pressurage, le jeune vin est mis en fûts de chêne (50% de fûts neufs) et élevé pendant 18 mois avant mise en bouteille.

• NOTES DE DÉGUSTATION

Très belle couleur rouge sombre à reflets bleutés. Superbe nez frais de petits fruits rouges et noirs (cassis, mûre, coulis de framboise). Notes balsamiques de réglisse, de menthe avec une touche de basilic suivies d'épices (paprika, poivre). Très belle attaque en bouche fraîche, riche et profonde avec une très belle maturité. Nuances un peu sauvages de buis et de cuir de Russie. Beau tanin mûr assez puissant et épicé. Grand potentiel de garde.



NUITS-SAINT-GEORGES "LES PRULIERS" 1ER CRU - 2019

- **VINFICATION ET ÉLEVAGE**

Les raisins sont vendangés manuellement à parfaite maturité, puis sont intégralement éraflés après un tri rigoureux à la cuverie. Mis en cuve, ils sont vinifiés de manière traditionnelle en cuve bois où la fermentation se déroule rapidement, suivie d'une macération de 14 jours accompagnée de pigeages quotidiens.

- **NOTES DE DÉGUSTATION**

Très belle couleur rouge profonde. Nez épicé (poivre, cannelle, genièvre, menthol) avec des senteurs de fruits bleus sauvages (prunelle) et de prune cuite, complétées par des notes fumées. La bouche, dotée d'une belle acidité, offre des arômes de fraise (fraise de bois, fraise au vin) avec une touche de glace au cassis, de chocolat et de cuir de Russie. Un vin de caractère typique de son terroir, avec des tanins structurés garants d'une très belle capacité de vieillissement.

