

NUITS-SAINTS-GEORGES 1ER CRU « LES TERRES BLANCHES »

- Localisation: Nuits st Georges
- Surface : 0.45 hectares
- Sol: Argilo-calcaire
- Cépage : chardonnay

Origine du climat

Parcelle de Nuits-St-George classée en 1er cru pouvant être plantée en Chardonnay et/ou Pinot Blanc. La parcelle "Les Terres Blanches" située à la lisière du bois de la montagne sur le village de Premeaux-Prissey. Elle offre les chardonnays les plus connus de l'appellation. Exposée plein sud, le sol y est majoritairement calcaire, léger et très filtrant. Parsemé de petits cailloutis blancs, il donne son nom au climat.

Viticulture

Effeuvillage manuel.

Récolte

Vendangé à la main en petite caisse. La vendange est triée à la main sur une table de tri. L'encuvage est fait par gravité.

Vinification

En cuve ouverte. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies. La macération est lente et douce, en utilisant le remontage et le pigeage au pied. Le pressurage suit la même logique progressif et doux.

La vinification dure entre 20 et 25 jours.

Élevage

En Fût de chêne pour une durée de 15 à 18 mois. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 20%. La mise en bouteille est faite en accord avec les cycles lunaires sans collage ni filtration.

