

NUITS SAINT GEORGES

LES CREUX FRAICHES EAUX



VIGNE ET TERROIR

La vigne a été plantée en 1996, 95% en Chardonnay et 5 % en Pinot Beurot (Pinot Gris).

Le Terroir est très calcaire, froid et tardif, situé dans une combe de Nuits Saint Georges.

Le rendement est volontairement réduit, nous recherchons la maturité optimale.

VINIFICATION

Nous vendangeons manuellement. Les raisins sont triés, non égrappés, non foulés et passent au pressoir pneumatique.

Le cycle est long (2h - 2h30) en basse pression et le débouillage statique (12h). Nous sulfitions légèrement.

La fermentation se fait en fût, dont 20% en fûts neufs, sans aucun batonnage.

ELEVAGE MISE EN BOUTEILLE

L'élevage est long sur lies. Nous attendons la fermentation malolactique, puis nous mettons en bouteilles après 16/18 mois.

