

NUITS SAINT GEORGES

1^{ER} CRU - LES VALLEROTS



VIGNE ET TERROIR

La vigne a été plantée sur une surface de 0.77 hectares. Elle est située côté Sud de l'appellation, sur un sol très calcaire.

Elle est implantée dans une combe encaissée, très froide en hiver et chaude en été.

Le rendement est d'environ 35-40hl/hectare.

VINIFICATION

Nous vendangeons manuellement toujours tardivement, en caisses de 25kg. Les raisins sont égrappés, non foulés et encuvés par gravité. Une macération préfermentaire est réalisée durant 3 à 4 jours.

La fermentation est douce et longue, avec des levures indigènes. Nous pigeons modérément et la cuvaison dure 20 à 25 jours.

ELEVAGE

MISE EN BOUTEILLE

Nous élevons nos vins en cave froide, dans 30 à 50% de fûts neufs. La fermentation malolactique étant plus tardive, nous mettons en bouteilles souvent au bout de 18/20 mois.

Nous soutirons un mois avant la mise en bouteille. Nous ne filtrons pas, nous ne collons pas.

