Nuits-Saint-Georges 1er Cru
"Clos des Argillères"



CEPAGE:

Pinot Noir

COULEUR:

Rouge

PRODUCTION:

2 500 bouteilles

AGE MOYEN DES VIGNES:

60 ans

SUPERFICIE:

0,42 ha

TERROIR:

Terre argilo-calcaire à dominance de calcaire bathonien avec des affleurements de marnes bajociennes, recouvertes d'argiles profondes avec peu de cailloux

VINIFICATION:

Les raisins sont récoltés traditionnellement. Après réception au domaine, ils sont placés en cuve durant 12 à 15 jours. Les 3 premiers jours, la température est maintenue entre 16 et 18°C afin de conserver les arômes. Ensuite la température passe entre 28 et 33°C pour la fermentation et la macération.

ELEVAGE:

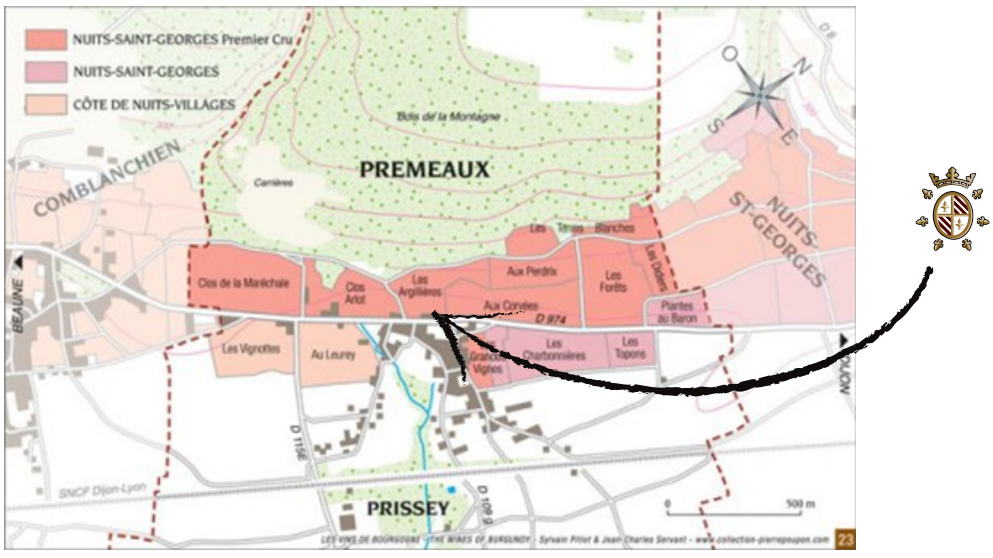
Le vin est élevé 15 mois en cave. Il passe 12 mois en fût de chêne dont un tiers de fûts neufs pour lui donner le tanin nécessaire.

CARACTÈRE:

Avec une belle robe d'un rouge soutenu, ce 1er cru aux arômes de fruits rouges évolue vers des notes de réglisse, de sous-bois, de torréfaction. A la fois équilibré et puissant, le Clos des Argillières est robuste, généreux et rond.

CONSERVATION:

5 à 25 ans



Domaine R. DUBOIS & Fils 7 Route de Nuits-Saint Georges 21700 PREMEAUX-PRISSEY
Tél 03 80 62 30 61 Fax 03 80 61 24 07 Email : contact@domaine-dubois.com

Domaine Dubois
GRANDS VINS DE BOURGOGNE