



Nuits-Saint-Georges Blanc "Les Athées"

SURFACE : 22a 45ca.

CEPAGES : Chardonnay

TYPE DE SOL : Au-delà de la faille majeure, les formations marneuses oligocènes du remplissage bressan affleurent au nord de Nuits, mais elles sont le plus souvent recouvertes par des limons argileux, par des limons rouges avec lits de chailles, par des matériaux issus de cônes de déjection anciens constitués de limons à cailloutis de la Côte ainsi que des alluvions fluviales de la vallée du Meuzin, rivière qui a partagé le domaine viticole de Nuits en deux zones Nord et Sud.

RENDEMENT : 57 hl/ha.

AGE DE LA VIGNE : 23 ans.

CONDUITE DE LA VIGNE : Vignes basses enherbées, travail du sol sous le rang, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle.

VINIFICATION : Pressurage, débourbage, levurage, fermentation alcoolique pendant 15 jours à 18-20°C, soutirage au clair.

ELEVAGE : 12 mois en fût de chênes, filtration et mise en bouteilles au Domaine.

DEGUSTATION : Nez fruités avec des notes florales, ample en bouche, minérale, légèrement boisé en bouche avec quelques notes d'abricot.

ACCORDS METS & VIN : Il sera parfait pour accompagner les poissons grillés, aux fruits de mer cuisinés, volaille à la crème ainsi que le foie gras sous toutes ses formes ou tout simplement à l'apéritif.

SERVICE : entre 3 et 10 ans à une température de 13 à 17°C.

Domaine GAVIGNET-BÉTHANIE

18, rue Félix Tisserand - 21700 Nuits-Saint-Georges

+33 (0)3 80 61 16 04

domaine.gavignet-bethanie@wanadoo.fr

www.domaine-gavignet-bethanie.com

