

# DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



## AOC Nuits-Saint-Georges Rouge

**Situation géographique :** Sud de l'Appellation avec orientation Est sur la commune de Prémieux-Prissey

**Cépage :** Pinot noir

**Vignes :** Plantées en 1958 sur une surface de 9 ares

**Sol et sous-sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Vendanges manuelles, passage sur deux tables de tri : une table vibrante et une table à bande. Les raisins sont ensuite égrappés ou non en fonction du millésime puis mis en cuve bois tronconique. La vendange est ensuite refroidie afin que l'on récolte sans faire les vinifications. Les vinifications ont lieu après une semaine de macération à froid (à la fin des vendanges). Pigeage ou remontage en fonction de la phase de vinification. Nous dégustons les vins tous les jours et décidons des interventions à faire en fonction de la dégustation

**Élevage :** En cave du XIX<sup>e</sup>. 18 mois en fûts (d'un vin) avec fermentation malolactique. Mise en bouteilles suivant le calendrier lunaire

**Personnalité :** Les élevages longs permettent à ce vin de très bien vieillir. La robe est concentrée. Au nez, des arômes de fruits mûrs. Les tanins sont toujours très souples et la bouche est toujours ample sur ce terroir

**Température de service :** 16°

**Format disponible :** 75 cl