

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



Clos des Argillères AOC Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Rouge

Lieu-dit : Le Clos des Argillères

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

Cépage : Pinot noir

Vignes : Plantées en 1942 sur une surface de 39 ares

Sol et sous-sol : Argilo-calcaire avec beaucoup de gravier en surface

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^e. 12 mois en fûts (50 % neufs) avec fermentation malolactique, puis 6 mois en cuve inox. 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 frais. La bouche est ample et les tanins sont toujours très soyeux sur ce terroir

Température de service : 16°

Format disponible : 75 cl