

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 et la vinification a 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. 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