

DOMAINE  
DUREUIL-JANTHIAL



Clos des Argillières  
AOC Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru  
Rouge

**Lieu-dit :** Le Clos des Argillières

**Situation géographique :** Sud de l'Appellation avec orientation Est, sur la commune de Prémieux-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 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<sup>e</sup>. 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