Nuits St Georges 1er Cru Les Terres Blanches 2020

La robe claire et brillante arbore un jaune d'or pâle aux reflets verts dans sa jeunesse, mais tend davantage vers le doré l'âge avançant. Le premier nez est plutôt floral et aéré. En bouche, des notes fruitées d'agrumes mûrs se développent, rappelant la clémentine acidulée. Le goût riche possède une fraîcheur persistante. Le chardonnay prodigue une structure droite et une belle minéralité, tandis que le pinot blanc apporte une pointe de complexité. L'âge s'accompagne d'évolutions aromatiques dominées par la pêche blanche et la fleur de sureau, très marquées. Une impression qui ne peut que séduire par son ampleur et sa richesse, sa complexité, sa longueur et son caractère. Se marie bien à des crustacés ou à de la viande blanche.

Producteur	Domaine Michèle et Patrice Rion
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 13°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Chardonnay, Pinot Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	714860
Accord mets et vins	Volaille, Fruits de mer, Crustacés, Veau, Fromage

Vinification

Vendanges manuelles, pressurage lent. Fermentation en fûts et élevage sous bois (15% neuf) pendant 12 mois puis poursuite de l'élevage en cuve en masse pendant 4 à 5 mois.

Terroir

Nuits-Saint-Georges : on pense immédiatement à un vin rouge. En fait, les Nuits-Saint-Georges blancs sont rares. Les sols réservés au chardonnay et au pinot blanc sont limités à certaines zones géologiques. Traditionnellement, les viticulteurs de la Côte de Nuits utilisaient du pinot blanc.

Histoire

Le Domaine Michèle et Patrice Rion, où œuvre aussi le fils Maxime, compte 7 hectares cultivés en appellations Nuits-Saint-Georges et Chambolle Musigny. La famille accorde une grande importance à la sélection des matières végétales. Sa philosophie globale est de respecter le sol et les plantes, tout en produisant des vins typiques du terroir.