



Nuits St Georges 1er Cru Les Terres Blanches 2023

Dans le verre, le vin est clair et brillant, d'un or pâle aux reflets verts dans sa jeunesse. Le premier nez est floral et léger. Le bouquet évolue vers des notes d'agrumes mûrs, évoquant la clémentine. En bouche, le vin est riche, avec une fraîcheur persistante. Le Chardonnay apporte une structure droite et une belle minéralité, tandis que le Pinot Blanc ajoute une touche de complexité. Avec un peu de vieillissement, apparaissent des arômes de pêche blanche et de fleur de sureau - très élégants.

Producteur	Domaine Michèle et Patrice Rion
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	12° - 13°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Chardonnay, Pinot Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	714863
Accord mets et vins	Fromage, Veau, Crustacés, Fruits de mer, Volaille



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.

