



Nuits-St-Georges 1er Cru Clos des Argillières 2023

Ici, la mûre, le cassis et la myrtille dominent. Avec ses notes de genévrier et d'aubépine, le vin se pare aussi d'une expression plus sauvage. En bouche, il est élégant et arbore une substance concentrée. Les tannins sont agréables et délicats. Sa minéralité lui prodigue une longueur bienvenue.

Producteur	Domaine Michèle et Patrice Rion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	714763
Accord mets et vins	Bœuf, Gibier, Plats de poisson raffinés, Agneau, Canard



Vinification

Vendanges à la main suivies d'un tri rigoureux. Fermentation en cuves en inox ouvertes pendant trois semaines. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne (neufs à 30%) pendant 17 mois.

Terroir

En face du domaine, le coteau se trouve sur une couche arable de calcaire rose dans la partie profonde et d'oolithes blancs.

Histoire





Le Domaine Michèle et Patrice Rion, accompagné de leur fils Maxime, compte 7 hectares plantés à Nuits Saint Georges et Chambolle Musigny. La famille attache une grande importance à la sélection du matériel végétal. La philosophie globale consiste à respecter le sol et les plantes tout en produisant des vins typiques du terroir. Les 1,8 hectares du Clos les Argillières, dont les vignes ont en moyenne 70 ans, se trouvent juste en face du domaine.

