



Nuits-St-Georges 1er Cru Les Hauts Pruliers 2023

La mûre, le cassis et la myrtille dominent ici. Des notes de poivre blanc et de petites prunes apportent au vin une touche plus sauvage. En bouche, il se montre élégant, avec une matière concentrée. Les tanins sont fins et agréables. Sa minéralité lui confère 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 2033
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321953
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.

