

# Nuits Saint Georges 2018

## Marguerite d'York

### PINOT NOIR



#### VIGNOBLE

Un climat situé dans la partie nord-ouest de Nuits Saint Georges.

#### TERROIR

Plantées sur une veine profonde d'argile, les vignes sont orientées Sud et Sud Est. Les vins élaborés ici sont riches et musclés.

#### VIGNES

Vignes de Pinot Noir de 55 ans.

#### VINIFICATION

Vendanges manuelles et sélection rigoureuse sur la table de tri. Egrappage total. Macération pelliculaire de 5 jours avant la fermentation alcoolique avec levure naturelle en cuve. Remontage quotidien.

#### ELEVAGE

18 mois d'élevage en pièces bourguignonnes. Deux barriques réalisées, une neuve et une ayant précédemment accueilli un vin blanc.

Mise en bouteille en mars 2020

#### DEGUSTATION

Un Nuits Saint Georges riche et voluptueux. Nez très intense de mûres et d'épines. Bouche ample aux tanins crémeux.

#### A BOIRE

2022 - 2030

#### HISTOIRE

Marguerite d'York est la sœur de Richard II d'Angleterre. Elle devient Duchesse de Bourgogne en épousant Charles le Téméraire le 3 juillet 1468.