



NUITS SAINT GEORGES

1^{er} CRU "Les Terres Blanches"

Nuits Saint Georges 1^{er} CRU "Les Terres Blanches" de la **Matthieu Gille** est fait à partir de raisin acheté à des vignerons avec lesquels nous travaillons étroitement. Notre équipe vendanges à la main le raisin et la vinification se fait au domaine. Le raisin une fois arrivé au domaine est pressé et le jus est mis en fûts neufs et n'en sortira qu'à la mise en bouteille au bout de 12 mois.



TERROIR

Climat: "Les Terres Blanches" sont orientés sud-est sur le haut de la colline du village de Premeaux

Plantation: Au sommet du coteau, on caresse le rocher- orientation sud-est - 10 000 pieds/ha – rendement: 50hl/ha.

Culture: sol labouré et non désherbé, taille Guyot, pas de pesticides.

NOTES DE DÉGUSTATION

Température: service entre 12°C and 13°C (54°F – 55,4°F)

Couleur: Jaune clair avec des reflets verts

Nez: Un nez très fleural avec des parfums d'aubépines qui surprends par son élégance et sa finesse.

Bouche: Un vin ferme et minéral, au bouquet brioché, sur fond de fleurs blanches.

L'élevage en fûts se retrouve en bouche par une bonne structure

Potentiel: 10 ans

ACCORD METS & VINS

les rares vins blancs sont racés et opulents, d'où leur préférence pour les poissons de mer grillés et les crustacés grillés ou gratinés.

- ✓ Alcool: **13%**
- ✓ Sol: **Au ras de la roche mère, terrain callouteux**
- ✓ Variété: **100% Chardonnay**
- ✓ Appellation: **A.O.C. NUITS SAINT GEORGES
1^{er} CRU "Les Terres Blanches"**

Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

www.domainegille.fr - contact@domainegille.fr - tel: +33 (0) 380 62 94 13