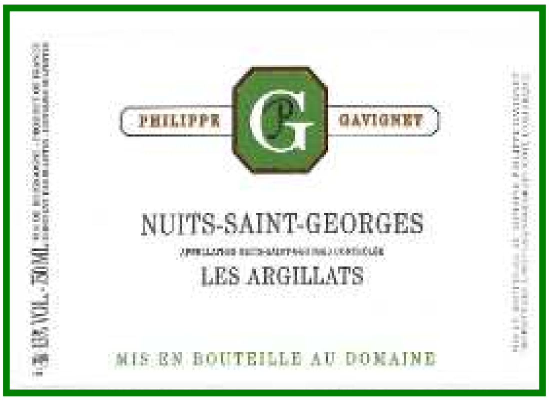
Domaine Philippe GAVIGNET

36 rue Docteur Louis Legrand, 21700 Nuits Saint Georges

Domaine viticole familial depuis 4 générations, il s'étend sur une superficie d’ environ 11 hectares regroupant 12 appellations différentes. Il est conduit en lutte raisonnée depuis 2000.

NUITS SAINT GEORGES BLANC
« LES ARGILLATS »



Cépages **: ½ Chardonnay, ½ Pinot Blanc**

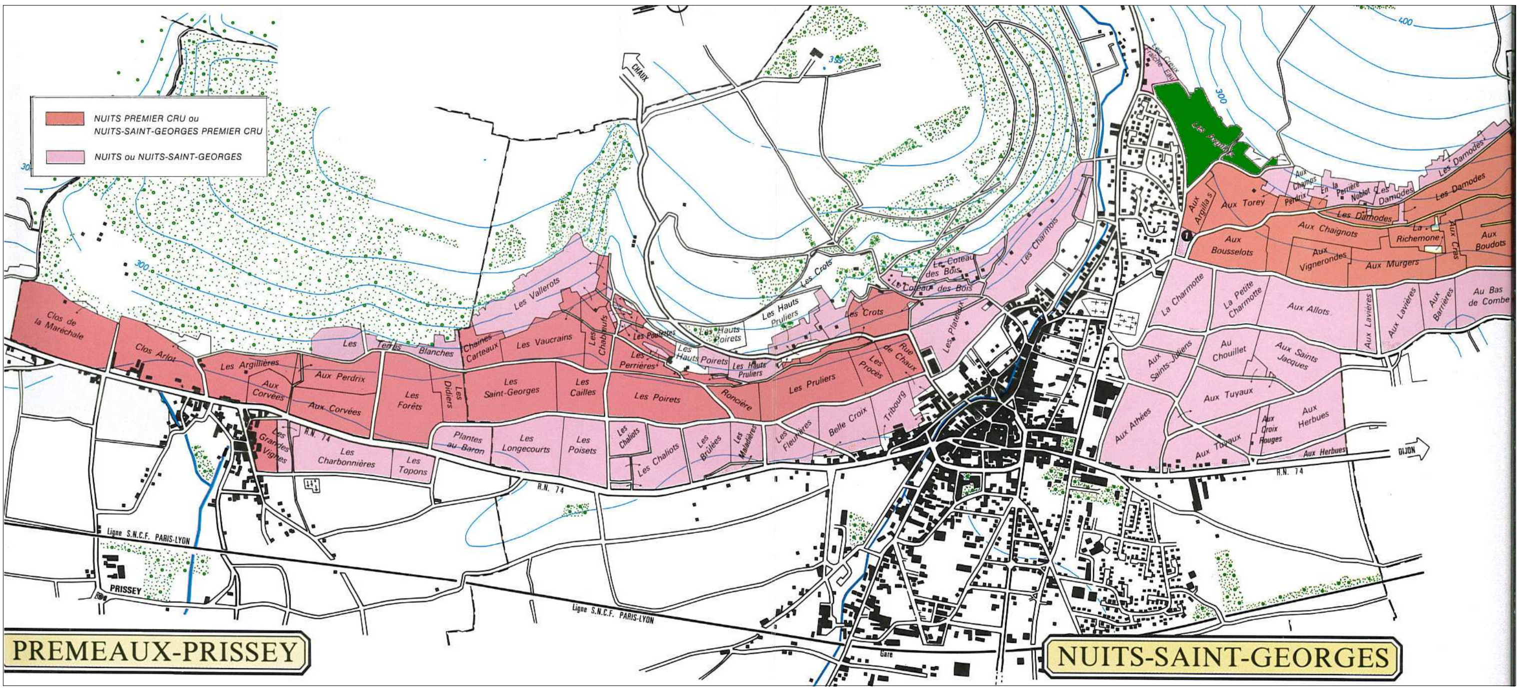
Superficie: 0,52 hectare

Age des vignes: plantations en 1950 pour 1/6 et en 2000 pour 5/6.

Les sols: sols bruns calcaires très caillouteux, à texture fine limono-argileuse sur éboulis cryoclastiques issus de calcaires type oolite blanche ou de type Comblanchien, reposant sur les Marnes à Ostrea acuminata du Bajocien. Les blancs sont situés sur une veine sablonneuse.

Vinification: Pressurage puis fermentation en fûts (350 litres) avec 1/3 en fûts neuf, bâtonnage tous les 15 jours jusqu'à la FML (fermentation malo-lactique) puis mise en bouteilles avant vendanges de l'année suivante.

Description: Nez fruité avec des notes florales, bouche ample, riche, minérale
A déguster sur des coquilles Saint Jacques, volaille à la crème, ou à l'apéritif.

Garde: de 1 à 10 ans

Température de service: de 11 à 13°C