



NUITS SAINT GEORGES

“LES ARGILLATS”

PINOT BLANC

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

Cépage : Pinot Blanc

Surface : 25 ares

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 35 ans

Taille : Guyot

Le terme de ce lieu-dit « *Les Argillats* » du latin « terre de potier » rend compte de la composition de la parcelle formée d'argile et d'éboulis calcaires épais.

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot



NUITS SAINT GEORGES

“LES ARGILLATS”

PINOT BLANC

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

D'un or pâle délicat et cristallin, ce Pinot Blanc distille habilement des notes d'abricot, de pêche, d'agrumes, de pain grillé et d'étoile anisée. Une belle entrée en matière qui s'exprime en bouche par une attaque salivante, vive et dynamique. Cette fougue naturelle se voit maîtrisée dès le milieu de bouche par un corps gras et ample. La finale s'étire interminablement, un ravissement !

À accorder avec une assiette de rougets au fenouil et à l'anis ou un lapin au vin blanc et à l'estragon. Excellent également avec un foie gras poêlé ou en terrine, ainsi qu'avec des crustacés. Bon appétit !

À servir entre 8°C à 10°C.