

# DOMAINE BERTAGNA

NUITS SAINT GEORGES

*Premier Cru*

LES MURGERS

■ AOC

Nuits-St-Georges Premier Cru Contrôlée

■ TERROIR

Superficie : 1ha

Mi coteau (côté Nuits-St-Georges Nord)

Terre profonde mêlée à des cailloux assurant un bon drainage

■ CÉPAGE

Pinot Noir 100%

Densité de la plantation : 10 000 pieds/ha

Taille : Guyot

■ TECHNIQUES CULTURALES

Travail du sol biologique

Contrôle du rendement (ébourgeonnage et éventuellement vendange en vert)

Vendange manuelle suivies d'une sélection sur table de tri

■ VINIFICATION

Vinifié avec la plus grande délicatesse

De 30% à 50% de vendange entière. Cuvaion pendant 3 à 4 semaines en cuve thermorégulée

■ ELEVAGE

15 à 18 mois en fûts de chêne français

50% de fûts neufs

■ DÉGUSTATION

Reflète la typicité du terroir

Présence tannique veloutée. Finesse et arômes de petits fruits rouges. Beaucoup de corps et de charme caractérisent ce vin

