

## LA GERBOTTE (BLANC)

Nuits Saint Georges

2012



### LE STYLE DU VIN

La Gerbotte développe souvent des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, mêlés aux arômes d'amande fraîche et de miel. En bouche, la structure est vive, agile, et reflète l'expression cristalline et précise de son terroir. C'est un vin charmeur que l'on peut déguster jeune.

### LE TERROIR

La Gerbotte est issue des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot blanc (plantation de 1992 à 2006). Ce vin pourrait naturellement prétendre à l'appellation Nuits Saint Georges 1er Cru, cependant le domaine a choisi de le replier en appellation Nuits Saint Georges. Il exprime pleinement toute la race et la plénitude de ce terroir. Située à l'écart des autres vignes du Clos, sur une dalle de calcaire blanc supportant un sol maigre, le microclimat y est moins « solaire ». Les éléments sont réunis pour que le Chardonnay révèle un style épuré, nerveux et minéral.

### EN SAVOIR PLUS

Les raisins sont récoltés le matin, avec des températures encore fraîches puis directement pressés. Le moût est alors débourbé à froid puis la fermentation alcoolique naturelle démarre en cuves. A mi-fermentation, le vin est mis en fûts avec 20 % de fûts neufs. L'élevage sera de 12 mois en fûts et 3 mois en cuves avant sa mise en bouteille.

---

## LA GERBOTTE (BLANC)

Nuits Saint Georges

2012

---

### LES ACCORDS METS ET VIN

Tonique et charmeur, La Gerbotte est un vin blanc qui se prête aussi bien à des accords de contraste que d'harmonie. Il fait ainsi merveille avec des noix de St Jacques en contrebalançant la richesse de texture du met pour créer l'équilibre. Même principe avec des fromages crémeux, comme le Citeaux, le Chaource. Pour un mariage de fraîcheur, associez-le avec du poisson ou des crustacés.

Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pale, nez puissant et séduisant avec déjà pour ce vin issu de « jeunes vignes » une expression « Arlot Blanc » : des notes de maturité, voir de confit se mêlent à des arômes de fleur de vigne et de fruits à noyaux (pêches, ...). La bouche est ronde, bien construite et se termine avec une finale citronnée et tendue caractéristique de ces vignes plantées sur la dalle calcaire de la Gerbotte. 05/2014

### LE TEMPS

Un hiver doux sauf en février avec 2 semaines très froides. Beaucoup de pluie entre avril et juillet, avec pour conséquence une coulure importante. Temps beau et ensoleillé de mi-août jusqu'aux vendanges.

### LES VENDANGES

Du 20 au 28 septembre 2012

### LA RÉCOLTE

En juin, la coulure nous a fait perdre beaucoup de récolte, mais les raisins restants s'avèrent particulièrement beaux : de petites grappes aux grains gorgés d'arômes et aux peaux épaisses. La maturité et l'état sanitaire sont excellents.

2012