DOMAINE
LECHENEAUT



NUITS-SAINT-GEORGES
PREMIER CRU
“LES PRULIERS”

SURFACE TOTALE 12 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

ENCÉPAGEMENT Pinot noir

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE 50 ans

NATURE DU TERROIR

Sol brun calcique très caillouteux vers la base de la parcelle, de couleur brun foncé à brun rougeâtre sur limon et cailloutis calcaires grossiers sur le substrat local du bathonien inférieur (calcaire rosé de Premeaux et oolithes blanches).

VENDANGES Manuelles exclusivement

PRODUCTION MOYENNE 2700 Bouteilles.

CARACTÈRES DU VIN

« Les Pruliers › affichent une robe soutenue. Jeune, il impose sa personnalité. Aux arômes de fruits rouges frais viennent se mêler de fines senteurs végétales évoquant la prunelle sauvage ainsi que des notes réglissées et de rose poivrée. A maturité, ampleur et rondeur masquent une trame finale plus stricte. Se perçoivent alors des saveurs de cacao, viande fumée et sous-bois. L’âge lui confère une suavité généreuse et sensuelle.