David Duband

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Aux Thorey"

2012

Commentaires de dégustation

Une robe rouge rubis très brillante aux reflets roses.
Un nez de fraises des bois et de fruits noirs avec une touche de fleurs.
En bouche les fruits noirs sont bien présents avec une pointe de menthol.
Des tanins plutôt déjà bien intégrés

Accord : Navarin d'agneau

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% en vendanges entières. Pendant les 17 jours de cuvaison, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués, ainsi que des remontages. Après le pressurage, les vins sont débourbés pendant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait pour 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage

Age des vignes - 60 ans

Exposition - Est

Sols - Argilo-Caillouteux