

David Duband



Age des vignes - 30 ans

Exposition - Sud Est

Sols - Calcaires
gravillonneux

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "LES PROCÈS"

2012

Commentaires de dégustation

Robe rubis aux reflets intenses limpide et d'une belle brillance.

Le nez est concentré avec des fruits noirs (cassis, mures) et des épices (vanille tabac blond).

Attaque riche avec les mêmes touches olfactives. Une finale riche en tanins puissants.

Une très belle réussite

Accord : Pied de porc à la sainte Menchould

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