

David Duband



NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES PRULIERS

2013

Commentaires de dégustation

La robe est d'un rouge vif ourlé de reflets violette.
Le nez est frais et délicat avec une dominante de fruits noirs cassis et myrtille
La bouche est pleine et suave avec des tanins présents et une finale longue et onctueuse
La finale est superbe

Mignon de porc au caramel d'épices

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% 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 bouteilles sans filtration ni collage.

Age des vignes - 25 ans

Exposition - Sud-Est

Sols - Argilo-Caillouteux