

*David Duband*



*Age des vignes* - 50 ans

*Exposition* - Est

*Sols* - Calcaires marneux

## NUITS-SAINT-GEORGES

*2013*

### *Commentaires de dégustation*

Une robe élégante aux reflets roses et brillants.

Un nez de fruits noirs et rouges avec une dominante de fraises et de poivre blanc.

La bouche est riche soutenue par des tannins bien présents.

Un vin qui sort des stéréotypes de cette appellation.

Blanquette de veau riz pilaf

### *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.