

David Duband



NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "AUX THOREY"

2013

Commentaires de dégustation

La robe rouge rubis est limpide et brillante.

Le nez offre un panier de fruits rouges et noirs avec une dominante de fraises et framboise.

En bouche les fruits sont toujours présents avec une pointe d'iris. La finale est gourmande avec une extrême élégance.

Poularde de Bresse rôtie

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 - 60 ans

Exposition - est

Sols - Argilo-Caillouteux