David Duband

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

2019

Commentaires de dégustation

Rouge vif lumineux.
Nez épicé et profond de tomates anciennes, de noix, de viande séchée et de saucisse fumée, de baies de genièvres, de cumin et persistance de l'ail noir.
Saveur riche, onctueuse et charnue, texture veloutée et sapide donnent une sensation jouissive.

Accord : Tomates farcies au canard confit, riz sauvage au jus de cuisson.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% en vendanges entières. Pendant les 15 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