David Duband

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

2020

Commentaires de dégustation

Robe rouge vif, irisée de bleu.
Aromes juteux et fruités de Cranberry et de cerises. Notes minérales très présentes de craie et de poudre à canon. Odeurs de noisette fraiche et pignons de pin, touches fleuries de violette et de Lila.
Texture droite et tendue, fraicheur de bouche digeste et délicate, sensation de fragilité et de pureté.

Accord: Terrine de truite, coeur en mousseline de saint jacques, accompagnée de céleri rôti.

Age des vignes - : 60 ans

Exposition - : Est

Sols - : Argilo-Caillouteux

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.