

David Duband



Age des vignes - : 60 ans

Exposition - : Est

Sols - : Argilo-Caillouteux

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

2022

Commentaires de dégustation

Nez timide de fruits rouges à chair blanche de cerises griottes et de prunes d'ente. Richesse de la tomate séchée et du poivron confit. Aromes d'épices douces de boulanger, notes sucrées de vanille et de fèves de cacao et guimauve. Trame fumée de tourbe saline et de fleur de sel. Superbe équilibre entre l'élément fruité et juteux avec l'élément plus épicé, avec une suavité du grain sans égal. Grande profondeur de l'ensemble amplifiant la perception aromatique.

Accord : poulpe rôti à la galicienne, riz safrané, piment piquillos en émulsion, croûtons de chorizo

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.