

*David Duband*



## NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU "AUX THOREY"

2023

### *Commentaires de dégustation*

Nez croquant et juteux de poire Williams rouge et de nectarine mûre. Arômes de végétaux nobles tels que la tagète, la verveine et la jacinthe. Trame de framboise rôtie et de feuille de kaffir apportant contraste et profondeur. Bouche zestée et aérienne, orientée sur la fraise et la gourmandise. Attaque délicate et rafraîchissante, avec une belle longueur portée par l'acidité.

Accord : Tartare de denti à la mandarine et au fruit de la passion, crème crue infusée à la cardamome.

### *Méthode de vinification*

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% en vendanges entières. Pendant les 11 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