

*David Duband*



## NUIITS-SAINT-GEORGES IER CRU "LES PROCÈS"

2019

### *Commentaires de dégustation*

Couleur rose et teinte orange.

Vin très parfumé et fleuri, violette, lavande, lys, jus de framboise et sirop de myrtille, lait chaud à la cannelle affirmé grâce à la richesse du chocolat noir et au thé anglais.

Tannins soyeux et salivants, tension et complexité via la fraîcheur.

Accord : Noix de veau en osso bucco, lentilles corail à la cannelle.

### *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 à 5 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* - : 30 ans

*Exposition* - : Sud-Est

*Sols* - : Calcaires  
gravillonneux