

David Duband



NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "LES PROCÈS"

2020

Commentaires de dégustation

Robe rouge carmin tirant sur le violet.

Nez riche et fruité, cassis, myrtilles, cerise, framboises cuites, prunes d'entres, odeurs crémeuses de la pâte de fruit et de la marmelade, pointe de muscade, de rose et de sève fraîche.

Le palais est très séducteur, harmonie superbe entre la richesse et la tension, équilibre juste entre le grain du tannin et la maturité du raisin. Longueur en bouche d'une pureté remarquable.

Accord : Tataki de thon rouge au sésame noir, salade de concombre et pousses d'épinard, sauce vierge à la fleur de moutarde et ail des ours.

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