David Duband

Nuits-Saint-Georges ier Cru "Les Procès"

2021

Commentaires de dégustation

Parfum délicat de jus de canneberge, de boutons de rose, de poivre de Sichuan, de viande séchée et de magnolia. Arôme structurante d'épices de boulanger et fraîcheur du thym.
Très belle construction gustative, ce vin libère une à une les saveurs composant l'éventail de sa complexité pour un accord symphonique à très haut potentiel de garde. La richesse poivrée s'équilibre à la sensation vive du citron confit.

Accord: Steak d'espadon, sauce tartare au poivre vert, fleurs de courgette en tempura, zestes de bergamote.

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