David Duband

Nuits-Saint-Georges ier Cru "Les Procès"

2022

Commentaires de dégustation

Arômes fruités et salivants de framboises, de crème de cassis, de pommes Fuji fraîches et de poires Williams rouges. Notes suaves de tabac blond, de noix de cajou et de café Mocha.
Bouche légère grâce à une tension acide très rafraîchissante et une structure subtile. La complexité des arômes rend la longueur très aérienne.

Accord : filets de rouget de Méditerranée, sauce cacahuète et citron noir.

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