

David Duband



Age des vignes - : 30 ans

Exposition - : Sud-Est

Sols - : Calcaires
gravillonneux

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

2023

Commentaires de dégustation

Nez charmeur de confiture de framboise, de feuilles de figuier, de tomate séchée et d'épices à tajine. Parfums de lilas, de poivre vert et de graines de tournesol, apportant légèreté à la dimension solaire de l'ensemble.

Bouche magnifiquement équilibrée, offrant une sensation salivante grâce à une texture extrêmement fine. La persistance aromatique renforce la complexité et le potentiel de garde.

Accord : Tajine d'agneau aux épices douces et à l'abricot.

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 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.