

David Duband



Age des vignes - 25 ans

Exposition - Sud-Est

Sols - Argilo-Caillouteux

NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES PRULIERS

2012

Commentaires de dégustation

Un rouge grenat de belle intensité avec des reflets bleutés.
Un nez un peu fermé qui s'ouvre après une bonne oxygénation sur du cassis et du sous-bois.
En bouche l'attaque est dense avec de la richesse avec des tanins massifs.
Un vin d'une grande digestibilité

Accord : Côte de veau à l'époisses

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% en vendanges entières. Pendant les 17 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, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage