

David Duband



## NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES PRULIERS

2020

### *Commentaires de dégustation*

Robe rouge vif, irisée de bleu.

Aromes de confiture et crème de cassis, de roses et de fruits rouges, fraîcheur du citron noir, du cédrat et de l'orange sanguine, notes de pâte d'amande, de baies roses et de poivre long.

Bouche d'attaque fraîche et salivante, la richesse et la puissance de l'appellation monte crescendo, soutenus par des tanins encore fermes et tapissants.

Accord : Lasagnes bolognaise généreuses aux tomates fraîches et à l'effiloché de canard.

### *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, 2, 3 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* - : 25 ans

*Exposition* - : Sud-Est

*Sols* - : Argilo-Caillouteux