

David Duband



Age des vignes - : 25 ans

Exposition - : Sud-Est

Sols - : Argilo-Caillouteux

NUIITS SAINT GEORGES IER CRU LES PRULIERS

2021

Commentaires de dégustation

Nez puissant de châtaignes rôties, de cerises noires, d'orangettes au chocolat, notes légèrement ferreuses de sang, arômes truffés de sous-bois et de poudre à canon. Bouche pleine de caractère de chocolat noir, de feuilles de cigare, de gingembre confit et de clous de girofle. Texture persistante et enveloppante.

Accord: Pigeon en trois façons, rôti, confit et aumônière d'abats, châtaignes au four et coulis de betterave.

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.