

David Duband



NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES PRULIERS

2022

Commentaires de dégustation

Arômes suaves, ronds et amples de fruits des bois dominés par la fraise sauvage, notes de boutons de roses et de citronnelle. Touches amères de sumac rouge, de feuilles de lierre, de noisettes et de copeaux de bois. Notes grasses de champignons, de châtaigne et de lard fumé.

La bouche est magnifiquement ronde, équilibre parfait entre les tannins et la finesse de l'acidité. L'alcool se montre très lentement et vient apporter de la profondeur et de la complexité à l'ensemble.

Accord : écrevisses rôties au feu de bois, bisque de homard, légumes racines

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