

David Duband



NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES PRULIERS

2023

Commentaires de dégustation

Vin opulent à l'aromatique torréfiée de café, de moka, de pain de campagne et de sarrasin grillé. Notes de raisin de Corinthe et de baie de goji, associées à des parfums de sirop d'érable et de bois noble.

Bouche extrêmement large, portée par un grain subtil et fin, créant un équilibre salivant. Longueur suave remarquable.

Accord : Noix de Saint-Jacques, sauce Nantua infusée au raifort.

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, 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