

David Duband



NUITS-SAINT-GEORGES

2020

Commentaires de dégustation

Vin de couleur rose violacé.

Nez parfumé de tabac, de feuilles mortes, de fruits rouges déshydratés et de fleur d'hibiscus et figues confites. Odeur très élégante de thé noir anglais, de viande séchée et sirop de coquelicot.

La bouche est délicate et complexe, plusieurs strates aromatiques se suivent et se complètent avec une vibrante justesse de goût. La structure tannique vient créer du relief et la longueur équilibre l'ensemble.

Accord : Lotte lardée mijotée à l'armoricaine, riz sauvage.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% 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 30% en fûts neufs et 70% en fûts de 1 à 5 années. Après 13 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires marneux