

David Duband

NUITS-SAINT-GEORGES

2022



Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires marneux

Commentaires de dégustation

Nez musqué et puissant de fruits noirs, de thé rooibos, de feuilles de shiso. Arômes épicés de poivre vert et de sumac. Touche de clous de girofle et d'essence de muscade. Notes capiteuses de sève et de feuilles écrasées. Arômes ferreux, de viande séchée, de sang et de champignons shiitake.

Bouche large au toucher tannique puissant créant une très longue persistance aromatique mais dominant la fraîcheur.

Accord : ballotine de lapin, farci au chorizo, sauce andalouse.

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.