

David Duband



NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "LES PROCÈS"

2013

Commentaires de dégustation

La robe est rouge vermillon avec des reflets intenses.
Une large palette aromatique offre des arômes de cassis,
de café et de griotte.
La bouche est épicée avec des tanins plus massifs.

Méli mélo de Foie de veau du Limousin et Boeuf Wagu

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% en vendanges entières. Pendant les 17 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 - 30 ans

Exposition - Sud Est

Sols - Calcaires
gravillonneux