

*David Duband*



*Age des vignes* - 25 ans

*Exposition* - Sud-Est

*Sols* - Argilo-Caillouteux

## NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES PRULIERS

2012

### *Commentaires de dégustation*

Un rouge grenat de belle intensité avec des reflets bleutés.  
Un nez un peu fermé qui s'ouvre après une bonne oxygénation sur du cassis et du sous-bois.  
En bouche l'attaque est dense avec de la richesse avec des tanins massifs.  
Un vin d'une grande digestibilité

Accord : Côte de veau à l'époisses

### *Méthode de vinification*

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% 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 bouteille sans filtration ni collage