

David Duband

NUITS SAINT GEORGES

2012



Age des vignes - 50 ans

Exposition - Est

Sols - Calcaires marneux

Commentaires de dégustation

Une robe sombre aux reflets denses.
Un nez de fruits noirs un peu confits.
En bouche plus de puissance apportée par la structure.
Une bouteille de belle tenue à faire découvrir

Accord : Sandre à la purée d'oignons au pinot

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 50% 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 30% en fûts neufs et 70% 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