

David Duband



Age des vignes - : 60 ans

Exposition - : Est

Sols - : Argilo-Caillouteux

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "AUX THOREY"

2021

Commentaires de dégustation

Notes évoluées de jus de grenade, de safran, de figes séchées, de lilas et de violette. Jus de cerise et badiane.

La bouche est robuste et explosive. La richesse des tanins fermes alliée à la longue persistance aromatique crée un ensemble construit pour l'avenir.

Accord: Ravioles de chair de tourteau, velouté au navet, poudre d'algue et zéphyr à l'eau de tomate.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% 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 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.