

David Duband



NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES PRULIERS

2019

Commentaires de dégustation

Couleur rouge carmin.

Arômes chauds de pivoine, d'ambre gris, de feuille de lierre, de terre battue, de cardamome, le tout englobé de curcuma et de fraises cuites.

Saveurs de belle droiture, tanins fondants et suaves, persistance aromatique équilibrée et admirable.

Accord : Canard au sang, poêlée de carottes et betteraves.

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.

Age des vignes - : 25 ans

Exposition - : Sud-Est

Sols - : Argilo-Caillouteux