

David Duband

NUITS-SAINT-GEORGES

2019



Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires marneux

Commentaires de dégustation

Robe rouge vif, irisée de bleu.

Nez poivré, senteur de feuilles séchées, de sciure de bois, de châtaignes grillées, fruits rouges cuits, thé noir, prune d'Ente, cumin, et chocolat noir.

Texture tapissante, généreuse, ample et élancée, soulignée de fraîcheur sans perdre de caractère.

Accord : Roti de Biche, sauce aux trois poivres, et pommes de terres à la Sarladaise. Classique et superbe.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% 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 30% en fûts neufs et 70% en fûts de 1 à 5 années. Après 13 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.