

David Duband



NUITS-SAINT-GEORGES

2023

Commentaires de dégustation

Nez parfumé et subtil de groseille, d'hibiscus, de mûre, de tomate séchée et de sirop de coquelicot. Arômes de fleur d'iris, de jacinthe et d'aubépine, formant un ensemble extrêmement gourmand, soutenu par une trame de vanille Bourbon.

Bouche très séduisante, axée sur la rondeur et la fraîcheur. La texture de grain apporte profondeur et longueur à cet ensemble remarquable.

Accord : Champignons rôtis, sauce miso et levure.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% en vendanges entières. Pendant les 11 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.

Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires marneux