Domaine

HOFFMANN-JAYER

Nuits-Saint-Georges 1er Cru

"Les Damodes"

RUB_VIGNOBLE

vignoble : Le 1er Cru «Les Damodes» se situe au Nord de Nuits-Saint-Georges, à la limite du vignoble de Vosne-Romanée.

superficie : 0,11 ha

altitude : 230 m

exposition : Est

sol : Peu profond, provient des limons à cailloutis descendus de la Côte

encepagement : Pinot Noir ultra centenaire (121 ans) - taille Guyot

densite : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

methode : Culture Biologique.

RUB_CAVE

cave : Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés. Selon les années de 0 à 40% de vendange entière est mise en cuve. Les vins sont refroidis légèrement. La cuvaison dure entre 20 et 25 jours. Après décuvage, pressage et débourbage, le vin est entonné pour faire sa fermentation malolactique avant de commencer un temps d'élevage de 24 mois. Un seul soutirage et aucune filtration avant l'embouteillage. aucuns tonneaux neufs.

elevage : 0% de fûts neufs depuis 2020.

production : 300 bouteilles en moyenne

format : Bouteille (75cl). Pour des plus gros formats, prendre contact avec le domaine en début d'année.

RUB_DEGUSTATION

robe : Rubis sombre et dense

aromatique : Fruit noir, notes de graphite, de torréfaction, sur fond crayeux

bouche : Attaque franche et ferme, mâche remarquable en milieu de bouche avec une belle verticalité. En fin de bouche une acidité présente qui accompagne la note calcaire.

RUB_SERVICE

temperature : 15-16°C

aeration : Servir 10 minutes avant de déguster dans des verres à Bourgogne.

garde : 20 ans

accords : Privilégier le moment du plat principal à base de volailles ou de gibiers à plume si le vin est à maturité. Dans les mêmes conditions, ne pas négliger les viandes blanches ou la truffe noire.