

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Damodes"

LE 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

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

Densité : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

Méthode culturale : Culture Biologique.

LA CAVE

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés. Selon les années 30 à 40% de vendange entière et mis en cuve. Les vins sont refroidis légèrement. La cuvaison dure entre 20 et 25 jours. Après décuvage, pressage et débouillage, le vin est entonné pour faire sa fermentation malolactique avant de commencer l'élevage pour environ 18 à 24 mois. Un seul soutirage et aucune filtration avant l'embouteillage.

Elevage : 30% en fûts neufs maximum. Attention : 0% de fûts neufs en 2020.

Production : 300 bouteilles en moyenne

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

LA DÉGUSTATION

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.

LE SERVICE

Température de service : 15-16°C

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

Garde potentielle : 20 ans

Accords mets et vins : 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.

