

**NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU -
LES DAMODES - 2018**



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 26 ares 20 ca
Rendement : 32 hl/ha
Age des vignes : 47 à 80 ans
Mise en bouteille : 16/03/2020
Production: 78 caisses de
12 bouteilles, 40 magnums,
10 jéroboams

Bouteille: Bourgogne Tradition Cétie 63mm
Bouchon : Parramon 49/24 Super Analysé
Alcool : 13.48 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac Totale : 3.64g/l
SO2 libre : 18 mg/l
SO2 total : 29 mg/l
CO2 : 790 mg/l
Ac volatile : 0.57g/l

SITUATION : Sols argilo-calcaires relativement profonds par endroits, côteau à la pente très forte et en hélice d'avion (travail du sol très périlleux...), orienté plein Est. Sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (113,114,115).

VINIFICATION : Vendange entière, avec inertage au CO2. Quelques pigeages. Fermentations naturelles (FA et FML). Élevage sur lies très fines en fûts, dont 60% de fûts neufs. Assemblage à l'air comprimé (sans pompage) et par gravité, sans aération. Pas de filtration. Mise en bouteille par nos soins – après un léger sulfitage – par gravité (sans pompage) et sous vide pour permettre un excellent bouchage.

SPÉCIFICITÉ : Le terroir s'exprime par des notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et fruitées. La bouche est fidèle à l'appellation, avec une structure tannique qui impose une grande patience. Le millésime se caractérise par un nez intense et complexe, fruité/épicé et une structure bien enrobée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16-18°C

CONSO OPTIMALE : L'idéal serait d'attendre 2025 voire même 2028. Sinon il faut oxygéner : patience...

ACCORDS METS ET VINS : Ce vin appelle le gibier, à poils ou à plumes. Un sanglier rôti à la broche lui conviendra, un demi pigeon au miel ou encore un canard sauvage...

