



### Classification :

 1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :

17° C

Durée de conservation :

7 à 15 ans

## Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Damodes" (Rouge)

*La Côte de Nuits - Pinot noir*

### Origine

La parcelle de 28 ares est située sur la partie la plus septentrionale du vignoble de Nuits St Georges, en limite territoriale avec Vosne-Romanée, sur des sols très sableux, graveleux, recouvrant, superficiellement la roche mère qui affleure par endroits. Le système racinaire de la plante doit trouver son passage à travers les failles et interstices des blocs de calcaire pour s'alimenter, d'où un risque de flétrissement des fruits en année sèche. Plantation en 1952.

### Vinification

Récolte manuelle pour 40 vendangeurs présents environ une semaine. Egrappage à 100%, macération pré fermentaire à 10-12°C pendant 5-6 jours en cuve béton. Vinification à 28-32°C pendant 18 à 21 jours avec 2 pigeages par jour pour favoriser l'extraction de la couleur et les composés phénoliques. Les vins sont ensuite débourbés pendant 3-5 jours en cuve tampon avant la mise en fûts (20% neufs). 1er soutirage en septembre de l'année N 1, 2nd un mois avant la mise qui a lieu approximativement en avril de l'année N 2. Les vins sont embouteillés sans collage ni filtrations préalables.

### Notes de dégustation :

La fraîcheur et la pureté du fruit s'associent à une structure fine, tendre et souple, semblable à Vosne-Romanée. D'une approche facile dans sa prime jeunesse, il surprend par sa capacité d'affirmer sa personnalité au vieillissement.

### Mets d'accompagnements

Accompagne les rôtis, les gibiers, les viandes en sauce et les fromages fins.