



Nuits St Georges 1^{er} Cru “Aux Damodes”

SURFACE : 58 a 02 ca.

CEPAGE : Pinot noir.

TYPE DE SOL : Sols bruns calcaires, finement graveleux, fraction fine limono-argileuse, rougeâtre sur éboulis fins d'origine cryoclastique issus de l'oolite blanche associés à des blocs calcaire dits têtes de moutons émoussés par l'altération superficielle. Vers le sud, les sols des Damodes sont plus caillouteux, moins profonds ; le calcaire de Premeaux peut être visible en affleurement. Ce qui est le cas pour notre parcelle.

RENDEMENT : 47 hl/ ha.

AGE MOYEN : 50 ans.

CONDUITE DE LA VIGNE : Vignes basses, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle.

VINIFICATION : Egrappage des raisins, mise en cuve, macération pré fermentaire à froid pendant 5 à 8 jours, pigeage journalier, remontage matin et soir, fermentation alcoolique de 10 à 20 jours entre 25-30°C, décuvage manuel.

ELEVAGE : 12 mois en fût de chênes puis mise en bouteilles au Domaine.

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

ACCORD METS & VIN : Comme le 1er Cru Aux Chaignots, il ira très bien avec des viandes goûteuses et viriles, agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard, de même que les gibiers à poils. On peut le servir aussi avec une carpe en meurette. Enfin sur des fromages à pâtes molles et à croûte lavée type Epoisses ou Soumaintrain.

SERVICE : entre 5 et 15 ans d'âge à une température de 16-18 °C.

Domaine GAVIGNET-BÉTHANIE

18, rue Félix Tisserand - 21700 Nuits-Saint-Georges

+33 (0)3 80 61 16 04

domaine@gavignet-bethanie.vin

www.domaine-gavignet-bethanie.com

