

NUITS SAINT GEORGES

LES DAMODES



VIGNE ET TERROIR

Cette parcelle d'altitude (320 mètres) est située au Nord de l'appellation. Elle est exposée plein Est, sur une dalle de calcaire rose très dure.

Le rendement est d'environ 35-40hl/hectare.

VINIFICATION

Nous vendangeons manuellement toujours tardivement, en caisses de 25kg. Les raisins sont égrappés, non foulés et encuvés par gravité. Une macération préfermentaire est réalisée durant 3 à 4 jours.

La fermentation est douce et longue, en levures indigènes. Nous pigeons modérément et la cuvaison dure 20 à 25 jours.

ELEVAGE MISE EN BOUTEILLE

Nous élevons nos vins en cave froide, dans 30 à 50% de fûts neufs.

Nous soutirons et assemblons le lot en masse. Nous mettons en bouteille après 16 à 18 mois, sans filtration.

