

# NUITS-SAINT-GEORGES

## Les Damodes



### LE VIGNOBLE

Surface exploitée : 85a 21ca.

Encépagement : Pinot noir.

Age des vignes : 60ans.

Cuvée issue d'une parcelle sur des sols calcaires.

Vignes surplombant le village de Vosne-Romanée.

### DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Rouge rubis, reflets pourpre.

Aspect olfactifs :

Fruits rouges (cassis, cerise...), notes épicées (menthe poivrée), boisées (brioche, torréfaction...)...

Aspect gustatif :

Attaque franche, vin assez charpenté mais avec une finale ronde et des tannins assez fins.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid en cuve ouverte, avec pigeages et remontages selon dégustation. Entonnage (40% de fûts neufs).

### ACCORDS METS ET VINS

Révèle toute la finesse et la délicatesse du cépage, il saura mettre en valeur vos viandes, gibiers, volailles rôties, fromages régionaux affinés (Epoisses, Cîteaux)...

### QUELQUES CONSEILS...

Jusqu'à ses 7ans, ce vin va rester sur des notes fruitées puis, passer ses 7ans, va développer des arômes de vieux vins (champignons, sous bois...).

Ouvrir la bouteille 1heure avant le service.

Servir à température ambiante (16-17°C).

