

# NUITS-SAINT-GEORGES • «LES DAMODES»

1ER CRU



---

## Uvaggio:

100% Pinot Noir.

## Affinamento:

dopo la svinatura, la pressatura e la decantazione, il vino viene messo in barrique per la fermentazione malolattica prima di iniziare l'invecchiamento per circa 18-24 mesi. Un solo travaso e nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento. Invecchiamento: massimo 30% in botti nuove. Nota: 0% di botti nuove nel 2020.

## Note di degustazione:

colore rubino di ottima fittezza. All'olfatto emergono sentori di frutta scura, note di grafite, tostatura, su fondo gessoso. Al palato l'attacco è deciso, con una bella verticalità. Nel finale è presente l'acidità che accompagna la nota calcarea.

**Temperatura di servizio:** 15/16° C.