

# Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" rouge 2013

Prix du produit :

**165,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Grégory GOUGES

Millésime: 2013

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Clos des Porrets Saint-Georges

Bettane + Desseauve: 16.5/20

**Description brève du produit :**

**Les 3 bouteilles.** 16,5/20 Bettane et Desseauve 2016 : *"Les 2013 égalerons les excellents 2012 !"*

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES**

Commentaires sur ce **Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" 2013** du Domaine Henri Gouges :

**Bettane et Desseauve 2016:** sur le millésime : *"les 2013 égalerons les excellents 2012: on remarquera la confirmation de la tendance à produire des vins un peu plus détendus, déliés dès leur mise en bouteille."* Sur le vin : *"Texture crémeuse, belle élégance, petit changement de style vers plus de souplesse mais avec la même netteté de corps et la fermeté tannique propice au vieillissement heureux. Apogée de 2023 à 2028."*

**Guide Bettane + Desseauve 2017 :** *Texture crémeuse, belle élégance, petit changement de style vers plus de souplesse mais avec la même netteté de corps et la fermeté tannique propice au vieillissement heureux. 16.5/20*

---

**Fourchette de dégustation : 2013 - 2028**

**Fiche technique** rédigée par le domaine :

**Le vignoble:** les 1,8 hectares de cette parcelle bénéficient d'un emplacement et d'un ensoleillement idéaux au cœur du vignoble nuiton. Tantôt jeunes (15 ans), tantôt plus âgées (70 ans pour les plus vieilles), ces vignes donnent corps à des vins aux arômes de fruits sauvages, de venaison, emprunts de beaucoup de minéralité.

**Le domaine :** ce premier cru ? monopole du domaine Gouges avec ses 3,5 hectares de vignoble ? exprime avec excellence toute la typicité des vins de la côte nuitonne et de ses alignements de vignes accrochés sur les pentes du coteau : des vins d'une grande finesse, développant de belles qualités de bouquet.

**Assemblage :** *un assemblage de quelques parcelles (soit 1,70 hectares au total) situées au sud du bourg de Nuits, et une autre, sise en haut du talus, dite "Jacquinot", idéalement placée au-dessus des premiers crus. De bonne constitution, ces vins illustrent à merveille la typicité des Nuits, tant en longueur qu'en puissance*

Le Saint-Georges tient à la fois des Pruliers pour son énergie mais aussi des Vaucrins par son volume de bouche et son assise. C'est le plus complet des trois. D'après le **Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014**, il possède de la structure, de la vitalité et un magnifique potentiel de garde.