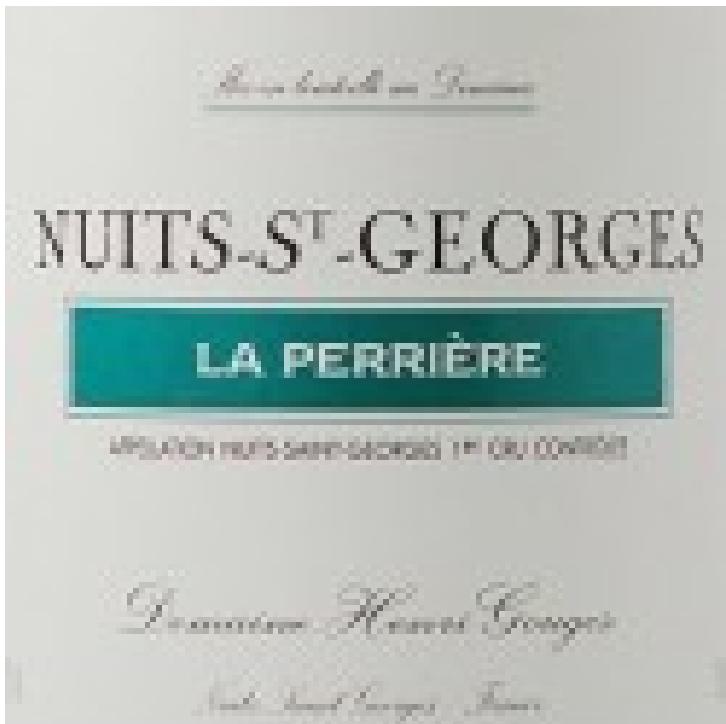


Domaine Henri Gouges Nuits Saint Georges 1er Cru "La Perrière" blanc sec 2014



Prix du produit :

255,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Grégory GOUGES

Millésime: 2014

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Perrière

Wine Advocate (Parker): 88-90/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un des rares Nuits Saint-Georges blanc... une rareté à attendre un peu pour l'apprécier à sa juste valeur !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaires sur ce **Domaine Henri Gouges Nuits Saint Georges 1er Cru "La Perrière" blanc sec 2014** :

Robert Parker's wine advocate (Neal Martin - nov. 2015) : *The 2014 Nuits Saint Georges 1er Cru les Perrières Blanc, from white limestone populated by Pinot Blanc vines planted in 1956 after the frosts, has a lifted pineapple and pink grapefruit-scented bouquet that unwinds in the glass. The palate is well balanced with Cornice pear and white peach notes, a fine line of acidity*

with a touch of baked apple towards the finish. Enjoy this over the next 5-6 years. Drink 2016 - 2021.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Le premier cru La Perrière est produit, comme son nom l'indique, sur une ancienne carrière de pierres. On trouve donc ici des sols très caillouteux et calcaires. Ce cru unique, du fait de son cépage et de par sa très faible production (41 ares), offre des vins puissants, complexes et atypiques.

Sur des sols caillouteux et peu profonds, planté de vignes de plus de soixante ans, dame nature et le travail des hommes donnent naissance à un nectar aux arômes de cailloux mouillés, presque fumés, aux évolutions portées sur les agrumes, la pêche, l'ananas, la poire...

Vignes : Ce vin est issu à 100% du cépage pinot blanc. Ce raisin, mutation de pinot noir, a été découvert par **Henri Gouges**, fondateur du domaine, lors d'une inspection de ses vignes dans le "Clos des Porrets". Ce pinot blanc est souvent surnommé Pinot Gouges.

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.