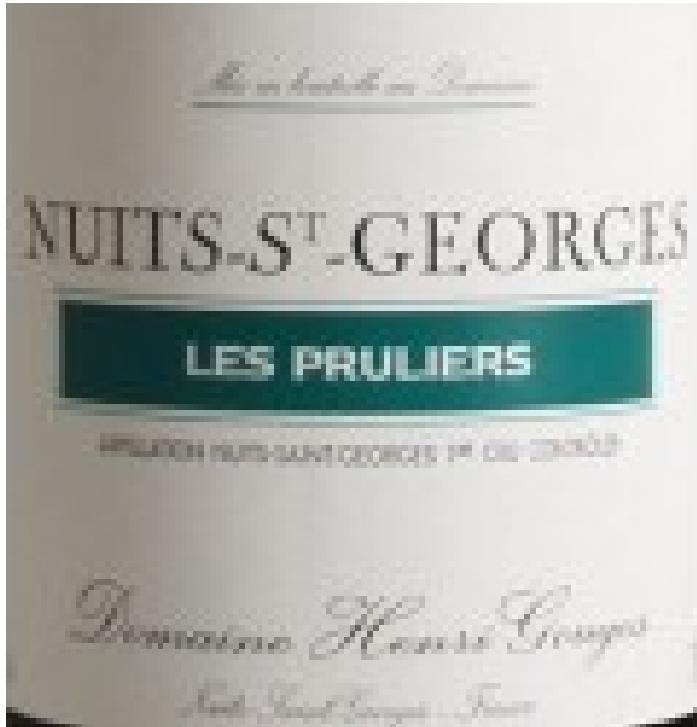


Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2013



Prix du produit :

67,00 €

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

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Pruliers

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un des tout meilleurs 1ers Crus de Nuits-Saint-Georges, vinifié par un domaine emblématique de Nuits.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaires sur ce **Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" 2013** du Domaine Henri Gouges :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Puissant, très complet, plein, grande suite en bouche. 17/20, apogée entre 2016 et 2026*

Bettane et Desseauve 2016: "*les 2013 égaleront les excellents 2012: on remarquera la*

confirmation de la tendance à produire des vins un peu plus détendus, déliés dès leur mise en bouteille."

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, déc. 2014) : "The 2013 Nuits St Georges 1er Cru les Pruliers might well be the pick of the wines from Domaine Henri Gouges this year. It has a tightly wound, undergrowth-tinged bouquet with mulberry and briary aromas. The palate is underpinned by fine, taut tannins and a taut thread of acidity. This is very "streamlined" at the moment, all about the focus and energy rather than flamboyance. It has a lovely shimmering finish, with a long saline aftertaste. Excellent. Drink 2016-2034"

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 coeur 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.

Les vignerons : avec une régularité de métronome, Pierre, Christian et Grégory, la nouvelle génération de vignerons, produisent des vins francs, droits et profonds.

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 vin : Les pruliers est réduit mais somptueux et son énergie phénoménale.