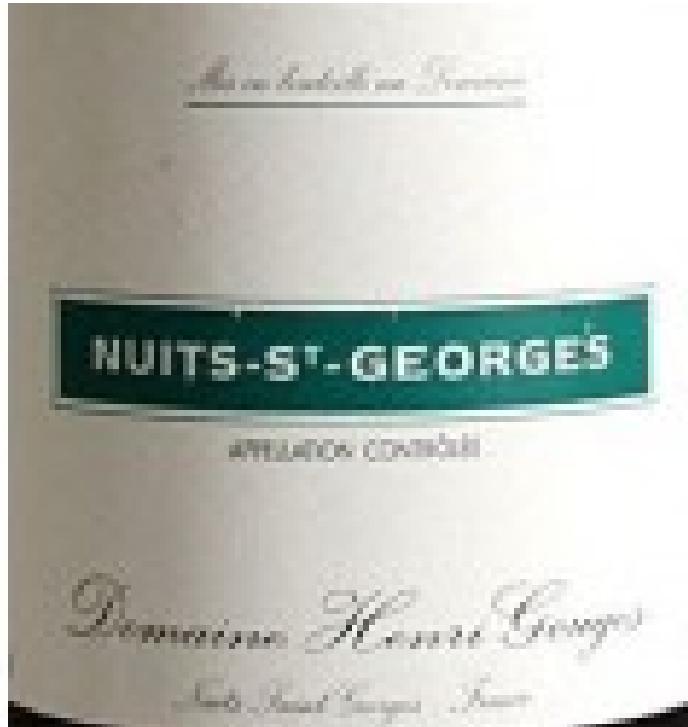


Domaine Henri Gouges Nuits Saint Georges Villages rouge 2015



Prix du produit :

264,60 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Grégory GOUGES

Millésime: 2015

Appellation: Nuits-Saint-Georges

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Magnifique entrée en matière pour découvrir ce domaine emblématique de Nuits Saint-Georges.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaire sur ce

Domaine Henri Gouges Nuits Saint Georges Village rouge 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 15,5/20. *Joli nez aromatique, bouche de bonne profondeur, minérale dans son approche. Nous avons aimé le fruité frais de groseille et de framboise à l'attaque puis en finale. Apogée de 2018 à 2023.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2016) : 90/100. *The 2015 Nuits Saint Georges Village, a blend on different small blocks between the south and middle of the appellation, offers a fragrant, well-defined bouquet with red cherries and cranberry fruit. There is impressive mineralité and transparency considering this is a "mere" village cru. The palate is medium-bodied with crisp tannin, tart cherries mixed with bergamot and hints of early grey. I appreciate the complexity here and it marks a significant step up from the Bourgogne Rouge. Drink Date 2018-2028*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Assemblage : Il consiste en un assemblage de 7 climats ("Les plateaux", "Les Crots", "Les Belles Croix", "Les Fleurières", "Les Brûlées" et "Les Chaillots") pour une superficie de 3 hectares. La majorité de ces parcelles sont situées au sud de Nuits-Saint-Georges, dans les bas de coteau, sur des sols profonds, mélange d'argiles, d'alluvions et de cailloutis calcaires. Seul "Les Crots", parcelle de 1 hectare, se situe en haut de la côte sur des sols bruns calcaires de faible épaisseur.

Le vin : Ces vins francs et généreux, nécessitent quelques années avant dégustation. C'est là qu'ils dévoileront leur véritable potentiel !