

Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2021 (3 bouteilles)



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Grégory GOUGES

Millésime: 2021

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Pruliers

RVF: 95/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GOUGES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept.2023) : 95/100. *On monte d'un cran avec les Pruliers, vin vigoureux et ferrugineux, plus épaulé, élancé et salin, plus épaulé, élancé et salin.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situées sur le coteau sud de Nuits Saint Georges, nos deux parcelles sont assemblées durant la vinification pour une surface totale de 1,8 hectare. Ce Premier Cru s'étend à mi-coteau entre 240 et 260 mètres d'altitude, où l'on trouve une grande complexité de sol, de la roche affleurante aux éboulis provenant du haut de coteau. Avec des vignes d'une moyenne d'âge

de 50 ans, le Premier Cru Les Pruliers est un vin puissant et charpenté qui possède une belle aptitude au vieillissement.

Le vignoble : Cette parcelle bénéficie 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.

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.

Description brève du produit :

95/100 RVF. Un des tout meilleurs 1ers Crus de Nuits-Saint-Georges, vinifié par un domaine emblématique de Nuits, dans une optique de longue garde.