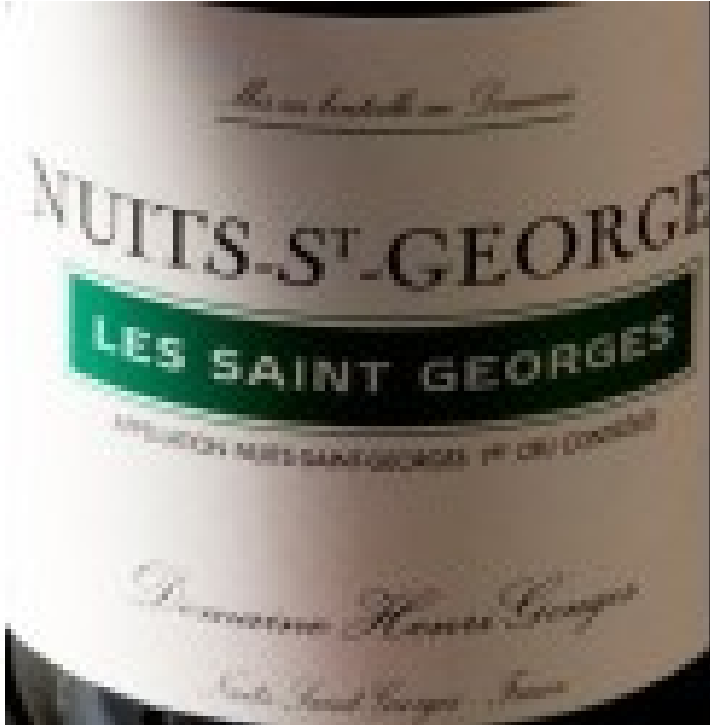


Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Saint-Georges" rouge 2013



Prix du produit :

110,00 €

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 Saint-Georges

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Description du produit :

*En savoir plus sur **Le Domaine Henri Gouges** en général.*

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

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Grande matière, grand équilibre, classicisme rassurant de facture, raffiné, avec le tannin le plus fin de la gamme en 2013. 17.5/20*

Fourchette de dégustation : 2023 - 2031

Bettane et Desseauve 2016 : sur le millésime : *"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." Sur le vin : "Grande matière, grand équilibre, classicisme rassurant de facture, bel avenir, avec la possibilité d'égaler le superbe 2012. En tout cas à l'aveugle, ces saint-georges dominant la dégustation des vins du village. Apogée de 2023 à 2031".*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, déc. 2014) : *"The 2013 Nuits St Georges 1er Cru les Saint Georges, the "Grand Cru in waiting," is bestowed a pastille-like purity on the nose that*

takes time to get motoring, with a cheeky touch of marmalade developing. The palate is medium-bodied, has real class, bridled with with superb tension and fine tannins, even if it does not quite possess the riveting persistency on the finish that would complete the package. Still, this is a very fine Les Saint Georges that may merit a higher appraisal post-bottling. Drink 2016 - 2035."

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 c?ur 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.*

Description brève du produit :

17,5/20 Bettane + Desseauve 2016: "les 2013 égaleront les excellents 2012" !