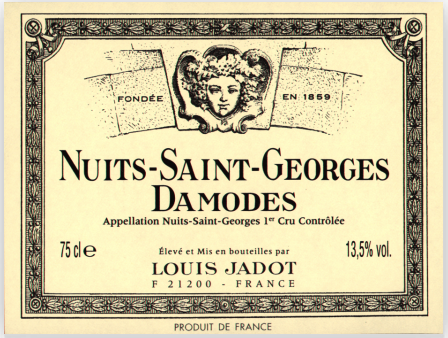
LOUIS JADOT

# Nuits-Saint-Georges
# Damodes

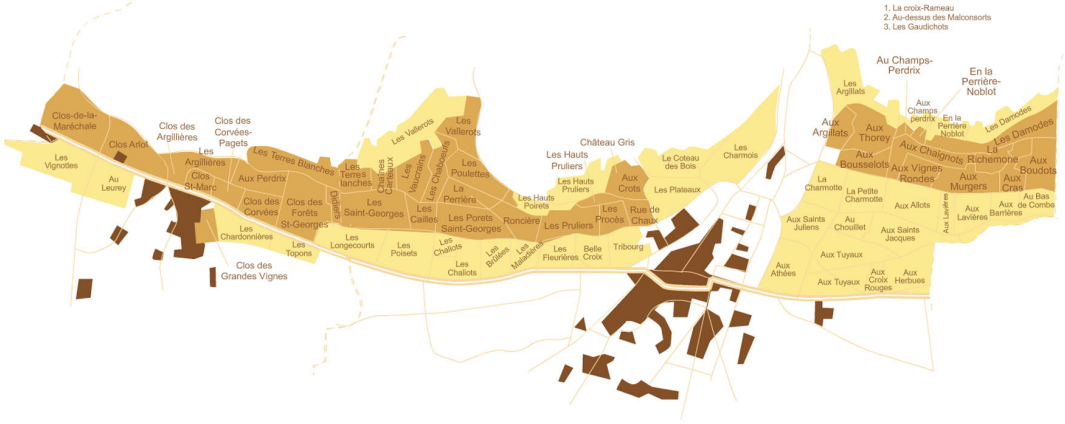



Côte de Nuits

Premier Cru

Rouge

100% Pinot Noir




## Situation

En partant de Beaune, Nuits Saint Georges est le premier grand village de la Côte de Nuits, juste après Prémeaux Prissey et avant Vosne Romanée. Les deux communes de Nuits et Prémeaux Prissey produisent des vins portant l'appellation Nuits Saint Georges.

## Caractéristiques

Le Premier Cru « Les Damodes » est situé en bordure de la commune de Vosne Romanée, au Nord du village de Nuits Saint Georges, juste au dessus du Premier Cru « Boudots ».

Les « Damodes » sont un sol pauvre et en pente forte exposé plein Est.

## Vinification

Il est vinifié en cuves ouvertes (raisins égrappés) pendant environ 3-4 semaines afin d'obtenir une expression optimale du terroir. Puis il est mis en fûts de chêne pour un élevage d'environ 18 mois.

## Dégustation / Accords mets-vin

D'un rubis profond, le Nuits Saint Georges « Les Damodes » est un vin puissant, structuré, très coloré, aux arômes développés de fruits rouges et d' épices. Il est généralement assez dur dans sa jeunesse, mais arrive à se détendre très bien au bout de 5 à 8 ans. C'est une des caractéristiques des Nuits Saint Georges « côté Vosne ».
Il sera un compagnon idéal pour des viandes rouges en sauce ainsi que la majorité des fromages.

## Conservation

Il se gardera entre 10 et 12 années suivant les millésimes et les conditions de conservation.