



Domaine JEAN FÉRY

Nuits-Saint-Georges

«Les Damodes»



Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : France

Région : Bourgogne

Millésime : 2022



100 % Pinot Noir



Pour produire ce grand vin, le Domaine Jean Féry et Fils récolte les raisins de 2 parcelles de vignes qu'il possède sur le lieu-dit "Les Damodes" situé sur le village de Nuits-Saint-Georges. Ce lieu-dit présente la caractéristique d'être classé en partie en 1er cru et en partie en AOC Village : les raisins du domaine proviennent des 2 parties.

Les raisins sont triés, égrappés (100%) puis mis en cuve. La cuvaison totale dure entre 15 et 18 jours avec une macération pré-fermentaire à froid de 4-5 jours. Un pigeage journalier sera effectué tout le long de la cuvaison qui va durer environ 20 jours. Après décuvage le vin est mis en fûts (30% de fût neuf à chauffe légère) pour l'élevage qui dure environ 15 mois. La mise en bouteilles s'effectue après une filtration légère, sans collage préalable.



La robe est brillante, de couleur rouge vif. Le nez présente des notes de petits fruits rouges acidulés telles que la cerise griotte, puis des notes boisées, épicées s'expriment. La bouche révèle des notes fruitées nettes, des notes poivrées, de la texture, de la matière généreuse. La finale s'exprime sur les tanins soyeux , élégants de par l'élevage optimisé en fûts de chêne.



Fondé en 1922 au cœur de la Bourgogne, le Domaine Jean FÉRY est établi à Echevronne, point de jonction de la côte de Beaune et de la Côte de Nuits.

Le Domaine Exploite 32 Hectares de Vigne en agriculture Biologique certifiée.

