David Duband

# Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Blanc

*2013*

## *Commentaires de dégustation*

La robe est d'une couleur jaune pâle avec des reflets brillants.
Le nez est très frais avec des touches de fruits jaunes et une pointe de noisette
La bouche est gourmande avec de la minéralité et de la générosité.

Une terrine de jambon persillé

## *Méthode de vinification*

Les raisins sont cueillis à la main et pressés en grappes entières sans broyage. Après 24 heures de débourbage, la fermentation démarre sans ajout de levures commerciales. Le vin est alors élevé à 70 % en cuve et 30 % en fûts neufs pendant 16 mois, période pendant laquelle quelques bâtonnages sont effectués. Le vin est légèrement filtré avant l'embouteillage selon les millésimes.

Les vignes sont localisées à Chevannes et ont 50 ans.

*Age des vignes* - 45 ans

*Exposition* - sud

*Sols* - calcaires et marnes