

*David Duband*



*Age des vignes* - 50 ans

*Exposition* - sud

*Sols* - calcaires et marnes

## BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS "LOUIS AUGUSTE"

2012

### *Commentaires de dégustation*

Un rouge rubis habille ce vin avec des beaux reflets  
Le nez de fruits noirs est un peu fermé avec des notes  
d'épices  
La bouche est plus généreuse avec une finale toute en  
gourmandise

Accord : Pâté en croûte au foie gras

### *Méthode de vinification*

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés  
avec 40% en vendanges entières. Pendant les 17 jours de  
cuvaison, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués,  
ainsi que des remontages. Après le pressurage, les vins  
sont débourbés pendant 2 semaines et mis en fûts.  
L'élevage se fait pour 30% en fûts neufs et 70% en fûts de  
1, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont  
soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en  
bouteille sans filtration ni collage.