David Duband

Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits "Louis Auguste"

2013

Commentaires de dégustation

La robe est d'un rouge rubis éclatant avec des beaux reflets sombres.
Un nez ou se mêlent des aromes de fruits noirs et rouges avec beaucoup de netteté.
La bouche est franche avec une touche de réglisse et une finale légèrement épicée.

Oeuf en meurette

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.

Age des vignes - 50 ans

Exposition - Sud

Sols - Calcaires et marnes