David Duband

Bourgogne Pinot Noir

2012

Commentaires de dégustation

Ce vin est doté d'une belle pureté, aux arômes de pivoine. La bouche peu épaisse, gracieuse, est construite autour de tanins d'une grande finesse.

Accord: à l'apéritif avec planche de charcuterie

Méthode de vinification

Les vignes sont placées sur les territoires de Chambolle Musigny et Morey St Denis.
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 - 45 ans

Exposition - Sud-Est

Sols - Limons et cailloux