David Duband

Chambertin Grand Cru

2013

Commentaires de dégustation

La robe est d'un grenat majestueux et brillant.
Le nez complexe s'ouvre sur des touches de fruits noirs avec une note de cerise, une pointe de torréfaction apporte des aromes moka. La touche finale est légèrement confitte de fraises et de mures.
Attaque tendre et fine qui augmente et génère un volume immense avec des notes de violettes et d'iris. La bouche est structurée avec des tanins veloutés et ronds qui malgré une bonne présence donne à ce vin tout la puissance de la Bourgogne et lui offre un très beau potentiel de garde.

Gigot de sept heures

Age des vignes - 60 ans

Exposition - Exposé au levant, plein est

Sols - Marno-calcaires et limons peu épais

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% 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 40% en fûts neufs et 60% 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 bouteilles sans filtration ni collage.