David Duband

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers"

2013

Commentaires de dégustation

Une robe d'un rouge carmin avec des reflets brillants.
Le nez est sur des arômes de fruits noirs et rouges presque confiture avec une touche de truffe et de belle intensité.
La bouche est puissante avec des tanins marqués et plutôt agréables.

Lapin en civet

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.

Age des vignes - 45 ans

Exposition - Est

Sols - Bruns calcaires avec colluvions et éboulis