

David Duband

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2012



Age des vignes - 40 ans

Exposition - Est

Sols - Argilo-Calcaire

Commentaires de dégustation

La robe est d'un rouge rubis très brillant.

Le nez est puissant avec de suite de l'intensité de fruits rouges et noirs (fraises et myrtilles) .

L'attaque est nette et dense avec des tanins bien structurés.

Un vin riche et racé qui ne renie en rien ses origines

Accord : Tartare de boeuf et huitres

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 50% 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 bouteilles sans filtration ni collage.