David Duband

CHAMBOLLE MUSIGNY

2013

Commentaires de dégustation

Une robe brillante vermillon.
Le nez sur des fruits rouges avec de la framboise des épices.
La bouche est belle avec beaucoup de tendresse et d'élégance.
La finale offre une forme de souplesse avec une belle matière et des tanins présents.

Carpaccio de veau à l'italienne

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 - 40 ans

Exposition - Est

Sols - Argilo-Calcaire