

David Duband



CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2013

Commentaires de dégustation

Robe cerise burlat chatoyante.

Un nez de fruits rouges et noirs avec une dynamique aromatique de poivre. Une fine touche de bois de santal. La bouche est riche et grasse avec des tanins présents et très légèrement agressifs qui augurent un beau potentiel de garde.

Mignon de veau à la fleur de tabac blond

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 - 85 ans

Exposition - Est

Sols - Marnes, fer et
cailloux