David Duband

Clos de la Roche Grand Cru

2013

Commentaires de dégustation

Une robe rouge élégante avec des reflets bleutés.
Le nez s'ouvre sur les fruits rouges et noirs compotés avec une pointe d'épices très agréable. Le poivre noir domine avec une touche de lavande.
La bouche fine délicate avec beaucoup de tendresse, avec des tanins frais en finale qui apportent beaucoup de longueur.

Agneau de lait en tourte

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 - 65 ans

Exposition - Est

Sols - brun calcaire