

David Duband



Age des vignes - 70 ans

Exposition - EST

Sols - calcaires, marnes et limons

ECHEZEUX GRAND CRU

2012

Commentaires de dégustation

Une très belle robe sombre avec des reflets pourpres
Un nez plein qui évoque la combinaison entre des fruits noirs et rouges des touches d'iris
La bouche est fabuleuse et d'une très belle longueur avec de la puissance et des tannins riches.
Un vin d'avenir avec un potentiel de garde très intéressant

Accord : Volaille de Bresse juste rôtie

Méthode de vinification

La parcelle se trouve dans le lieu-dit "Les Rouges du bas".
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.