David Duband

Echezeaux Grand Cru

2013

Commentaires de dégustation

La robe est d'un rouge carmin très lumineux.
Les fruits noirs sont puissants et très présents et une pointe de poivre blanc de Penja et une touche de céréales.
En bouche, la richesse se combine avec des tanins puissants.

Ris de veau aux morilles jus réduit

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 - 70 ans

Exposition - EST

Sols - calcaires, marnes et limons