

David Duband



GEVREY-CHAMBERTIN

2013

Commentaires de dégustation

Une robe rouge franc aux reflets framboises.

Nez complexe d'épices et de fraises avec une pointe de menthol.

La bouche est puissante avec des tanins frais.

Une agréable fraîcheur en finale.

Pâté d'escargot en vert

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 - Plein Est

Sols - Bruns calcaires avec altérites