

David Duband



Age des vignes - 55 ans

Exposition - EST

Sols - Calcaires maigres

LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2012

Commentaires de dégustation

La belle robe est brillante d'un rouge grenat.
Le nez est fin et complexe avec des arômes de cassis, fumée et torréfaction.
La bouche conserve la même complexité avec une belle structure tannique sur la longueur

Accord : Tournedos Rossini

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.