

*David Duband*



## MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU "CLOS SORBÈ"

2012

### *Commentaires de dégustation*

La robe est d'un rouge violet profond avec des reflets brillants.

Le nez est riche et dense avec des arômes de fruits noirs et une touche de café.

La bouche est nerveuse avec des tanins riches.

La finale apporte du volume et de l'équilibre

Accord : Filet mignon de veau sauce smitane

### *Méthode de vinification*

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% 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 bouteille sans filtration ni collage

*Age des vignes* - 50 ans

*Exposition* - Exposé au levant

*Sols* - Calcaires bathonien