David Duband

Morey-Saint-Denis 1er Cru "Clos Sorbè"

2013

Commentaires de dégustation

Une robe d'un rouge cerise clair et limpide.
Au nez, la dominante de fruits rouges et noirs avec une touche d'épices comme le poivre noir.
La bouche est dense avec une belle fraicheur et une finale enrobante.

Salade de homard et pigeon aux légumes du printemps

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 - 50 ans

Exposition - Exposé au levant

Sols - Calcaires bathonien