David Duband

Morey-Saint-Denis ier Cru "Les BROC"

2012

Commentaires de dégustation

La robe est sombre voir noire avec des reflets brillants.
Le nez joue sur les fruits noirs sur muris et confits ainsi que des épices comme le poivre.
La bouche est ample avec de la matière et des tanins enrobés dans la richesse suave.
On peut le déguster actuellement sur le fruit mais il aura tant de choses à nous raconter dans quelques années.

Accord : Pot au feu de boeuf au foie gras

Age des vignes - 45 ans

Exposition - est

Sols - calcaires

Méthode de vinification

Cette cuvée est un assemblage de 4 parcelles de 1er cru différents sur Morey St Denis, les Blanchards, les Ruchots, les Ormes et les Chezeaux d'où le nom de "BROC".
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.