David Duband

MOREY-SAINT-DENIS

2011

Commentaires de dégustation

La robe charmeuse est d'un rouge rubis aux reflets brillants.
Le nez s'ouvre délicatement sur des notes de fruits noirs et rouges, avec une fine touche de poivron.
La bouche est directe avec une attaque soutenue et de la puissance.
Des tanins enrobés donnent encore plus de volume en finale.
Un vin bien droit dans son terroir.

Accord : Pluma de cochon ibérique

Age des vignes - 50 ans

Exposition - Est

Sols - Calcaires et marnes

Méthode de vinification

Cette cuvée est composée des lieu-dits suivants: Porroux, Bas de Chenevery, Ormes, Chezeaux, Bras, Cognées.
Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 50% 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 30% en fûts neufs et 70% 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.