David Duband

Morey-Saint-Denis

2013

Commentaires de dégustation

Robe vermillon avec des reflets violines.
Le nez est net et franc avec de belles notes de fruits et une touche de réglisse.
La bouche est fraiche avec des tanins presque fondus, la finale est facile.

Cotes de veau et ris au sautoir

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 - Est

Sols - Calcaires et marnes