

David Duband



VOSNE-ROMANÉE

2013

Commentaires de dégustation

La robe est d'un beau rouge carmin, brillante et limpide.

Le nez est intense en fruits noirs avec des notes de vanille et de confiture de cassis.

La bouche est structurée avec une finale longue tout en puissance.

Salade de pieds de cochon aux truffes

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 - 35 ans

Exposition - Est

Sols - Bruns calcaires peu épais