

David Duband



Age des vignes - : 40

Exposition - : Sud-ouest

Sols - : Calcaires et marne

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC

2020

Commentaires de dégustation

Robe jaune paille argentée.

Nez riche, de craie, de pain de campagne, de brioche et de maïs, touches d'épices de boulanger et de viennoiseries.

Notes de fleurs blanches et de salicorne.

Vin ample avec une vraie dimension digeste grâce à l'acidité saline et à l'onctuosité de la sensation tactile.

Longueur en bouche plaisante et complexe.

Accord : Moules et crevettes marinières au curry, frites de polenta

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés et triés manuellement. Après pressurage et débourage les vins sont mis en fûts. L'élevage se fait pour 20% en fûts neufs et 80% en fûts de 1 à 5 années. La fermentation alcoolique se fait en levures indigènes. Après 10 mois d'élevage les vins sont mis en bouteilles.