

David Duband



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC

2023

Commentaires de dégustation

Arômes riches de fruits du verger chauds et notes de céréales torréfiées comme le seigle et le sarrasin. Tension et vivacité d'agrumes confits liées au poudré de la camomille, du mimosa et du laurier. Vin ample, dense et onctueux.

Accord : Bar de ligne, kiwi et estragon

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.

Age des vignes - : 40

Exposition - : Sud-ouest

Sols - : Calcaires et marne