

*David Duband*



## BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS BLANC

2024

*Commentaires de dégustation*

*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