

*David Duband*



*Age des vignes* - : 50 ans

*Exposition* - : Sud

*Sols* - : Calcaires et marnes

## BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS "LOUIS AUGUSTE"

2019

### *Commentaires de dégustation*

Couleur rouge carmin légèrement rosé.

Nez franc de groseilles cuites, de tomates anciennes, touches de cèdre, de café, de haricots rouge et parfum de piment d'Espelette.

Texture onctueuse et salivante, équilibre vibrant entre la douceur de la violette et le fumé du paprika.

Accord : splendide avec un Chili con carne fait maison.

### *Méthode de vinification*

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% en vendanges entières. Pendant les 11 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 25% en fûts neufs et 75% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 13 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.