

*David Duband*



*Age des vignes* - : 50 ans

*Exposition* - : Sud

*Sols* - : Calcaires et marnes

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

2020

### *Commentaires de dégustation*

Robe rouge carmin tirant sur le violet.

Parfums charmeurs de fleurs fraîches de lavande et de pivoines, richesse des fruits rouges juteux et des groseilles confiturées, fraîcheur légèrement mentholée, soupçon de craie et de sauge.

De la rondeur et de la gourmandise définissent cet ensemble, divinement salivant, la finale juteuse alliée à l'acidité rends le tout (trop) facile à boire.

Accord : Pièce de bœuf saignante, sauce béarnaise et carottes rôties au thym et à la muscade.

### *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