

David Duband



Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Sud

Sols - : Calcaires et marnes

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS "LOUIS AUGUSTE"

2021

Commentaires de dégustation

Nez riche et légèrement fumé, de mûres compotées, de poivre de Sichuan et touche de muscade fraîchement râpée. Parfum de cèpes déshydratées allié à la fraîcheur du réglisse. Un nez prometteur de puissance.

La bouche confirme la puissance tout en lui apportant plus de délicatesse. La pivoine s'équilibre avec la muscade pour apporter une respiration de gourmandise, une énergie d'acidité vient alléger l'ensemble qui reste musclé. Superbe potentiel.

Accord : Boeuf sauté sauce piquante accompagné de légumes au wok.

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.