

David Duband



Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Sud

Sols - : Calcaires et marnes

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS "LOUIS AUGUSTE"

2022

Commentaires de dégustation

Nez encore étroit de fruits confits, framboises, fraises, mûres, fraises des bois, framboises sauvages et cerises griottes. Touche piquante de poivre noir et de baie rose, arômes subtils de parfum à l'iris et fèves de tonka.

Bouche élancée mais déjà gourmande soulignée d'un trait fin d'acidité saillante. Longueur en bouche équilibrée et persistante.

Accord : truite en papillote sauce aux airelles et riz sauvage.

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.