

*David Duband*



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

2024

*Commentaires de dégustation*

*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.

*Age des vignes* - : 50 ans

*Exposition* - : Sud

*Sols* - : Calcaires et marnes

[www.david-duband.fr](http://www.david-duband.fr)