

David Duband



BOURGOGNE PINOT NOIR

2020

Commentaires de dégustation

Nez subtil de cerises rouges et de fruits bleus, parfums de lavande et d'iris, légère touche de betterave caramélisée, le parfum élégant de la rose vient lier ce bouquet.

En bouche, ce vin est ample, l'amertume apporte de la longueur et de la fringance, le caractère de la rose constitue un bel ensemble avec la densité du tannin.

Accord : Salade estivale d'endives, de betterave rôties, et de cardons, effiloché d'agneau mijoté, vinaigrette épicée au raz el hanout.

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 - : 45 ans

Exposition - : Sud-Est

Sols - : Limons et cailloux