

*David Duband*



## BOURGOGNE PINOT NOIR

*2021*

### *Commentaires de dégustation*

Un nez de fruits noirs très mûrs, fruits confits et roses séchées, liés à des arômes de sève et de cannelle qui créent une dimension plutôt large et persistante.

Gouts francs de fruits cuits dotés d'une longueur en bouche salivante équilibrée entre de beaux amers et une délicate fraîcheur végétale.

Accord : Agneau confit à l'ail des ours, brocolis vapeur.

### *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 à 100% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 12 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