

David Duband



BOURGOGNE PINOT NOIR

2022

Commentaires de dégustation

Nez puissant et ample de crème de cassis, de sirop à la mûre et de gelée de groseilles. Cette puissance aromatique marquée, tire vers la noix de muscade et la vanille torréfiée avec des arômes de feuille de shiso et de baies de genièvre.

Bouche robuste et intense, tannins encore riches, mais équilibrées avec une sensation tactile plaisante. Longueur en bouche équilibrée et salivante.

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