

David Duband



BOURGOGNE PINOT NOIR

2023

Commentaires de dégustation

Nez élané de fruits rouges frais et de fruits à noyau confiturés alliés à la fraîcheur d'une attaque vive. Trame poudrée et complexe de muscade, de fleurs séchées et de poivre blanc. Bel équilibre et superbe profondeur créés par les tanins fins et la sapide longueur en bouche.

Accord : Rôti de boeuf, Sauce à l'échalote et carottes au thym

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