

David Duband



CHAMBERTIN GRAND CRU

2012

Commentaires de dégustation

Robe pourpre intense et brillante

Nez offrant des arômes complexes de fruits noirs (cerise, mure) et de figue, de zan, de vanille et de bois de Santal

Bouche dotée d'une belle structure et tannins très fins, avec une incroyable longueur

La quintessence de ce grand terroir dans un grand millésime

Accord : Ris de veau laqué aux mendiants

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% en vendanges entières. Pendant les 17 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 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteilles sans filtration ni collage.

Age des vignes - 60 ans

Exposition - Exposé au levant, plein Est

Sols - marno-calcaires et limons peu épais