

David Duband



CHAMBERTIN GRAND CRU

2020

Commentaires de dégustation

Vin de couleur rose violacé.

Nez pur de pomme rouge, de fraise des bois et de guimauve à la vanille, poivre de Kampot et bonbons durs à la violette. Trame de fine minéralité saline apportant davantage encore d'élégance.

La définition de l'équilibre, mélange harmonieux entre la suavité des tanins et le juteux des arômes, une salivante fraîcheur qui réhausse la partition et une longueur en bouche vertigineuse. Impressionnant.

Accord : Queue de Langouste cuite au beurre safrané, sauce iodée au cidre, céleri cuit en croûte de sel.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% en vendanges entières. Pendant les 15 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 à 5 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 60 ans

Exposition - : Exposé au levant, plein est

Sols - : Marno-calcaires et limons peu épais