

David Duband



CHAMBERTIN GRAND CRU

2021

Commentaires de dégustation

Parfum extrêmement puissant de pivoine, de rose, de cerise noire écrasée, arôme très épicé de Madras, d'épices créoles, de tomates séchées, de réglisse, de truffe fraîche. Richesse du melon de Cavaillon bien mûr et de noisettes torréfiées.

Bouche très opulente, superbe équilibre entre la force des arômes et la délicatesse des tanins. Vin rempli de générosité, dangereusement sapide. Un exemple.

Accord: Queue de homard rôtie aux baies roses, ravioli à la ricotta et au safran, sauce de tête flambée au rhum vanillé.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% en vendanges entières. Pendant les 15 jours de cuvaision, 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