David Duband

Chambertin Grand Cru

2022

Commentaires de dégustation

Parfums très élégants et parfaitement équilibrés d'épices d'Orient, de fruits rouges crus et cuits. Touche marquée de cumin et de paprika avec des arômes subtils de safran et de lentilles corail. Note de viande fumée comme de la cecina. Arôme de bois de hêtre, de tourbe et de pleurote. Bouche somptueuse d'une rondeur infinie. Caractère omniprésent, allégé par la tension et la dynamique. Superbe sensation tactile d'une minéralité en bouche très marquée qui crée une texture saline et légère. Fantastiquement salivant.

Accord : homard braisé, gras de cochon au flambadou, sauce whisky.

Age des vignes - : 60 ans

Exposition - : Exposé au levant, plein est

Sols - : Marno-calcaires et limons peu épais

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.