

David Duband



CHAMBOLLE MUSIGNY IER CRU

"Les Gruenchers" —

2013

Commentaires de dégustation

Un rouge cerise avec des reflets nets et francs offre une robe limpide.

Le nez est de belle netteté avec de la framboise et du poivre et une touche légèrement boisée.

La bouche est puissante avec de beaux tanins fins qui offrent une finale gourmande

Fraicheur de homard coulis concentré de pinot

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 - 40 ans

Exposition - Sud-Est

Sols - Bruns calcaires peu épais