

David Duband



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES SENTIERS"

2020

Commentaires de dégustation

Nez de fruits noirs riches dominé par la mûre et le cranberry, arômes de fleurs de lilas, de freesia et thé rooibos. L'encens allié à une touche de parfum torréfié de châtaigne et de tabac blond crée un ensemble complexe et une sensation de raffinement dans la persistance aromatique.

Bouche ciselée et d'un équilibre aromatique subtil, ensemble d'une grande sapidité, grain fin et enveloppant, longueur en bouche très svelte et florale.

Accord : samossas de crevettes au curry jaune, naan au cumin et sauce coriandre menthe

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% 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 13 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 45 ans

Exposition - : Est

Sols - : Bruns calcaires avec colluvions et éboulis