

David Duband



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU "LES SENTIERS"

2021

Commentaires de dégustation

Arômes capiteux de prune d'antes, de fleurs de cerisier, de framboise fraîche et de groseille. Nez rempli de fraîcheur, citronné, ce vin nous rappelle l'odeur des bonbons crémeux à l'abricot.

La bouche est svelte et délicate, la texture soyeuse s'associe à la richesse de l'arôme cacaoté pour créer une persistance aromatique très intéressante et salivante.

Accord: Terrine de sardines à la figue et shiso.

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