

David Duband



*Age des vignes* - : 45 ans

*Exposition* - : Est

*Sols* - : Bruns calcaires avec colluvions et éboulis

## CHAMBOLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES SENTIERS"

2022

### *Commentaires de dégustation*

Arômes subtils et délicats, de fruits bleus confiturés, de fleurs comme le lilas, la rose et le muguet. Note de pain de Gênes, poudre d'amande, notes de craie et d'ardoise. Arômes minéraux de coquilles d'huîtres et d'iodes.

En bouche, le vin est timide car encore serré, marqué par la réglisse et le pignon de pin. La structure tannique est ample et anoblie par la fraîcheur. Belle finale marquée par la longueur de la perception aromatique.

Accord : boeuf cuit au barbecue coréen, sauce kimchi.

### *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.