

David Duband



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES SENTIERS"

2023

Commentaires de dégustation

Nez gourmand et fruité de fraise, de cerise et de groseille mûres et écrasées. Notes de thé noir, de coquille d'huître, de camomille, d'épices de boulanger et d'arômes de châtaigne rôtie, avec une touche de thym.

Bouche structurée et élancée, portée par une belle minéralité et une acidité longue qui apporte profondeur. Vin énergique, à la trame tannique appelée à s'affiner avec le temps.

Accord : Pintade rôtie, condiment harissa, purée de céleri caramélisée et segments de tomate grillés.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% en vendanges entières. Pendant les 11 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