David Duband

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2021

Commentaires de dégustation

Bouquet complexe de lilas, de roses, de lys et d'estragon. Compotée de fruits rouges, bois de santal et cendre.
Bouche d'une impeccable finesse, l'acidité est perçante, et laisse derrière elle une sensation tactile de coton suivie d'arôme de guimauve à la violette. Waouh.

Accord: Lotte rôtie au beurre à la livèche et, émulsion à la marjolaine, riz basmati au thym.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% 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 30% en fûts neufs et 70% 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 - : 40 ans

Exposition - : Est

Sols - : Argilo-Calcaire