David Duband

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2022

Commentaires de dégustation

Nez gourmand et séducteur de fruits rouges frais, de bonbons au cassis, de guimauve à la violette, yaourt à la mûre, thé Darjeeling à la vanille, notes de jus de grenade. Notes salines de cendres chaudes et de coquilles d'huîtres. Bouche magnifiquement sapide, tendue, fraîche, gouleyante grâce à cette belle trame minérale et aux amers nobles. Sensation tactile superbement fine, un très grand vin dès aujourd'hui

Accord : aumônières de ris de veau, pommes de terre boulangères, jus gras.

Age des vignes - : 40 ans

Exposition - : Est

Sols - : Argilo-Calcaire

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.