

David Duband



CHAMBOLE-MUSIGNY

2023

Commentaires de dégustation

Superbe nez délicat et fleuri de lys et de muguet, avec des touches de violette et d'aubépine. Arômes de pignon de pin, de raisin de Corinthe, de thé noir et de cerise à l'eau-de-vie. Trame crayeuse soulignant l'ensemble.

Vin svelte et délicat, presque fugace. La finale laisse une superbe impression de fleurs poudrées et d'encens, soutenue par une très belle acidité.

Accord : Risotto de calamar, tomates d'été confites et huile infusée à la rose.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% 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 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