David Duband

Charmes-Chambertin Grand Cru

2019

Commentaires de dégustation

Rouge rubis.
Délicatesse aromatique de l'amande crue, du cassis et des hyacinthes. Rondeur de l'orange confite, du safran et de la violette. Richesse du poivre noir et de la figue, de la nectarine très mûre et trame iodée.
Bouche épicée, style chaud et texture de velours, la longueur en bouche affine la structure et rend l'ensemble sapide.

Accord : Coquilles saint jacques snackées au safran, fleurs de courgettes farcis de légumes et chutney d'abricot.

Age des vignes - : 85 ans

Exposition - : Est

Sols - : Marnes, fer et cailloux

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% 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 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.