

David Duband



CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2020

Commentaires de dégustation

Nez opulent de roses et Lila un jour de forte chaleur, fruits rouges cuits, crème de cassis, fève de tonka, rhum vanillé, sucre brun, chocolat noir, charcuterie fine, viande séchée, noix et truffe.

Bouche charismatique et savoureuse, grains fermes, ce qui prédit un grand potentiel de vieillissement, amplitude de goûts équilibrés et longueur en bouche persistante.

Accord : colombo Créole, riz sauvage et purée de topinambours.

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.

Age des vignes - : 85 ans

Exposition - : Est

Sols - : Marnes, fer et cailloux