

David Duband



CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2022

Commentaires de dégustation

Nez austère extrêmement complexe et profond aux arômes de fruits confits noirs et bleus. Arômes de cuir et d'encre, de noix de muscade et de pointe de graphite. Arôme léger du poivre blanc, du oud et d'essence de genièvre.

Ensemble riche gras et ample, longueur en bouche extrêmement persistante aux saveurs tapissantes, acidité peu marquée mais richesse indéniable. Superbe structure salivante.

Accord : rôti de chevreuil, sauce Grand Veneur

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