

David Duband



CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2023

Commentaires de dégustation

Nez gourmand et aérien de confiture de groseille et de framboise, avec des notes fumées de paprika. Arômes de fenouil légèrement réglissé, de foin, de tabac blond, de moutarde à l'ancienne, de cuir, de fève de tonka et de chocolat.

Bouche aérienne et parfaitement équilibrée. L'acidité, présente dès l'attaque sans agressivité, souligne l'onctuosité de tanins fins. Profondeur aromatique remarquable et finale à la sensation minérale affirmée. Vin de grand potentiel.

Accord : Truite fumée en tempura, velouté de mâche brûlée, crème crue à la poutargue, segments d'orange confite et risotto.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% 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 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