David Duband

Clos de la Roche Grand Cru

2012

Commentaires de dégustation

Une robe sombre presque noire mais brillante.
Un nez de fruits comme le cassis et la mure, de vanille et des épices
La bouche est suave avec de la puissance et des tannins riches et veloutés.
Un vin avec un fort potentiel

Accord : Grouse pochée et sa tartine d'abats

Méthode de vinification

La vigne est placée dans le lieu-dit "Le Clos de la Roche". Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% en vendanges entières. Pendant les 17 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, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteilles sans filtration ni collage.

Age des vignes - 65 ans

Exposition - Est

Sols - brun calcaire