

David Duband



CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

2020

Commentaires de dégustation

Robe rouge vif, irisée de bleu.

Nez complexe de roses séchées et fraîches, de pivoine et de prune rouge, touches de menthe poivrée, de brioche et de châtaignes cuites, notes poudrées de la craie. Arômes de sauce à l'hibiscus, de basilic, de fleur d'aubépine et de cigare.

Texture de bouche précise et juteuse, rondeur divine et sensation tactile caressante du velours. Harmonie parfaite entre tanins, tension et trame. Très très grand !

Accord : Volaille de Bresse farcie de châtaignes, jus gras de cuisson, mayonnaise à la truffe, mille-feuille croustillant de pomme de terre.

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 - : 65 ans

Exposition - : Est

Sols - : brun calcaire