

David Duband



Age des vignes - : 65 ans

Exposition - : Est

Sols - : brun calcaire

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

2021

Commentaires de dégustation

Nez crémeux de fruits rouges, d'iris, de lavande et de lilas. Touche végétale noble de citronnelle et de laurier, trame pierreuse tirant sur la cendre.

La bouche est complexe, encore sur la retenue dominée par la sapidité du fruit noir et équilibrée par la tension saline.

Accord: Filet de Dorade royale grillée, sauce beurre blanc caviar, brunoise de céleri cuit en croute de sel.

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.