

David Duband



Age des vignes - : 65 ans

Exposition - : Est

Sols - : brun calcaire

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

2022

Commentaires de dégustation

Nez juteux et fruité de fruits rouges et fruits bleus, touches fraîches de fruits jaunes. Notes marquées de brugnon jaune, de poivre blanc, de baie rose, de noisettes torréfiées et de grué de cacao.

Saveurs charmeuses, mais très bien équilibrées. La bouche est extrêmement subtile, marquée par le poivre et la gourmandise. Équilibre ciselé par l'acidité fine qui vient rehausser la complexité des tannins fins, mais puissants. Magnifique longueur en bouche, salivante.

Accord : quasi de veau, sauce mole, et riz long.

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.