

*David Duband*



*Age des vignes* - : 65 ans

*Exposition* - : Est

*Sols* - : brun calcaire

## CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

2023

### *Commentaires de dégustation*

Nez résolument gourmand, porté par des parfums de fruits noirs confits et d'écorces d'agrumes. Notes de tagète, de rose, d'aubépine et de freesia, associées à une trame lactique de yaourt à la cerise, de fraise chantilly et de craie poudrée.

Bouche parfaitement équilibrée, d'une rondeur absolue et très gourmande dès aujourd'hui. Tanins enveloppants apportant sérieux et potentiel. Texture onctueuse et longueur marquée, sans lourdeur.

Accord : Ravioles de homard à la betterave, nage Nantua et porto.

### *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.