

David Duband



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

2021

Commentaires de dégustation

Nez opulent de mûre, de cerise noire, de tabac brun. Note tourbée, parfum de figue et de bonbon à la violette, note de beurre à l'estragon.

La bouche est très fleurie, dotée d'une superbe fraîcheur alliée à une minéralité densément exprimée : silex, craie, iode tourbée. Puissance de l'ail noir.

Accord : chapon contisé à l'anguille fumée, chips de peau, topinambours rôtis, jus de volaille au whisky Islay.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% 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 13 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Est

Sols - : Brun calcaire avec une terre fine riche en éléments argileux