

David Duband



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

2022

Commentaires de dégustation

Suave et complexe aromatique de marmelade de fruits rouges et bleus alliés aux notes délicates de cigares cubain et de cuir. Arômes de végétaux nobles, comme le foin, l'encaustique et le sarrasin. Arôme de sauce à l'hibiscus. Bouche caressante, subtile avec encore énormément de retenue, grain déjà velouté créant une structure légère et une délicate longueur en bouche. Très grand potentiel de garde.

Accord : entrecôte de boeuf de jersey, sauce estragon fumé, Pâtes orzo.

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