

David Duband



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

2023

Commentaires de dégustation

Nez d'une extrême complexité, mêlant fruits rouges épicés et frais — cerise, groseille et mûre — avec une touche de framboise en pickles. Notes de malt, de shiso rouge et de bouquet garni dominé par le laurier et le basilic séché.

Vin superbement construit, riche et opulent, offrant un équilibre remarquable entre la puissance tannique, la richesse alcoolique et la fraîcheur acide. Vin de garde évident.

Accord : Pluma de porc ibérique, sauce amande et groseille, polenta au safran.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% en vendanges entières. Pendant les 11 jours de cuvaision, 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