

David Duband

COTEAUX BOURGUIGNONS BLANC

2023



Commentaires de dégustation

Nez onctueux de yaourt à l'abricot, de pêche et de fruits du verger mûrs. Notes herbacées de foin et de sarriette, avec des touches de lait d'amande et de cacahuète. Bouche ronde et crémeuse, équilibrée entre richesse aromatique et fraîcheur. Structure présente sans lourdeur et longueur agréable.

Accord : Légumes en tempura et poulet karaage au curry

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés par nos soins. Après pressurage et débourage les vins sont vinifiés et élevés en fûts de 1 à 5 ans. La fermentation alcoolique se fait en levures indigènes. Après 10 mois d'élevage les vins sont mis en bouteilles.

Age des vignes - 30 ans

Exposition - Nord-est

Sols - Argilo-calcaire