

*David Duband*

## COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE

2023



*Age des vignes* - 30 ans

*Exposition* - nord-est

*Sols* - Argilo-calcaire

### *Commentaires de dégustation*

Nez suave et gourmand de mûre, de piment de Cayenne, de pierre à fusil et de bonbon à la violette. Trame de réglisse et richesse aromatique évoquant la boîte à cigares et la craie. Bouche onctueuse et délicate, à la texture poudrée. Longue finale savoureuse.

Accord : Croquette d'épaules d'agneau et kimchi.

### *Méthode de vinification*

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% 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 à 100% en fûts de 1 à 5 années. Après 12 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteilles sans filtration ni collage.

Ce vin est constitué de 30% de Gamay et de 70% de Pinot Noir et issu de vignes sur Morey Saint Denis et dans les Hautes Côtes de Nuits