

David Duband



COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE

2024

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

Age des vignes - 30 ans

Exposition - nord-est

Sols - Argilo-calcaire

www.david-duband.fr