

*David Duband*



## CÔTES DE NUITS-VILLAGES

*2012*

### *Commentaires de dégustation*

Un vin de grande fraîcheur avec une robe élégante et beaucoup de petits fruits rouges au nez.

La finale en bouche est plutôt riche avec une fine touche de boisé

Accord : Les oeufs en meurette

### *Méthode de vinification*

Les vignes sont situées sur le village de Brochon.

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 50% en vendanges entières. Pendant les 17 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 30% en fûts neufs et 70% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteilles sans filtration ni collage.

*Age des vignes* - 45 ans

*Exposition* - Est

*Sols* - Eboulis calcaires et limons