

David Duband



CÔTES DE NUITS-VILLAGES

2020

Commentaires de dégustation

Nez gourmand et riche, arômes fins de cendres chaudes, de poivrons et odeurs de viandes fumées, chaire de tomate et fraises écrasées, la note de chocolat construit un ensemble taillé pour le plaisir de la table.

La bouche est chaude, relevée et gourmande, la finale plus tendue allège et arrondi la fermeté du terroir.

Accord : Pâtes fraîches maison sauce Arrabiata.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% 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 60% 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