

David Duband



CÔTES DE NUITS-VILLAGES

2021

Commentaires de dégustation

Parfum salivant de framboises fraîches, de fraise des bois, notes puissantes de fleurs blanches, comme le muguet et le freesia. Touche de rose séchée et de sauce à la groseille. La bouche est délicate et superbement tendue, la texture est souple mais bien équilibrée avec la dimension de fraîcheur saillante.

Accord : Saint Jacques rôties aux baies roses, sauce au beurre fumée à la poutargue

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