David Duband

# Côtes de Nuits-Villages

*2022*

## *Commentaires de dégustation*

Nez timide aux parfums de grenade et pomme rouge Fuji liés à une touche de cerises pleine d'acidité. Trame de poivre blanc légèrement fumé et cire d'abeille.
Bouche racée enveloppante, dotée d'une puissante sensation tactile malgré le grain de tannin très fin. Équilibre encore en construction, superbe promesse gustative.

Accord : saucisse de Morteau lardée, choucroute.

## *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