David Duband

Echezeaux Grand Cru

2019

Commentaires de dégustation

Robe rouge carmin.
Nez ample de figues cuites et sirop de violettes, de lila, de fraise des bois et de truffes. Arômes de viandes affinées, de poivre de Sichuan, de groseilles confiturées, de châtaignes et d'encre. La note de craie et de baies roses crée une homogénéité qui semble évidente.
La bouche tout aussi ample et complexe reste juteuse et séductrice. Vient alors la splendide finale qui se pare de profondeur et d'élégance.

Accord : Filets de pigeon rôti aux figues, aumônières de sarrasin au cuisses confites, jus à la cannelle et pêches.

Age des vignes - : 70 ans

Exposition - : Est

Sols - : calcaires, marnes et limons

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% en vendanges entières. Pendant les 15 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 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1 à 5 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.