

David Duband



ECHEZEUX GRAND CRU

2020

Commentaires de dégustation

Parfum de cerises et de violette, de fève de tonka, de rhubarbe et de lys, de pain de seigle et de muguet, richesse de la confiture de framboise encore chaude et finesse du réglisse, touche de sirop d'érable et de maté.

La bouche est épicée, les tanins sont fondants et la délicate amertume vient augmenter le relief. La tension souligne le fruit et l'équilibre s'installe doucement. A garder confiné pour plus de plaisir !

Accord : beau lobe de foie gras poêlé, émulsion rhubarbe, betterave caramélisée, chutney de framboise et réglisse

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.

Age des vignes - : 70 ans

Exposition - : Est

Sols - : calcaires, marnes et limons