David Duband

Echezeaux Grand Cru

2022

Commentaires de dégustation

Nez subtil et ample de fruits noirs juteux, ensemble rond axé sur l'acidité et la complexité. Note de praliné, de lavande, de violette, aromes d'épices madras. Touche de confiture de pivoine et de rose, arôme de loukoum. Parfum d'ambre, de vétiver et d'encens.
La bouche est finement ciselée. Sculpté de profondeur l'ensemble est tenu par la dimension de vivacité et des tannins extrêmement fins. Sensation tactile très sapide d'un velouté magnifique. Absolument superbe.

Accord : volaille de Bresse rôtie sur coffre, sauce aux épices cajun, gnocchis de châtaignes.

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.