

David Duband



ECHEZEAUX GRAND CRU

2023

Commentaires de dégustation

Nez droit et d'une grande pureté, axé sur la cerise dans une expression remarquable. Notes de cumin, de noix de muscade, de cannelle, de clou de girofle, de viande fumée, de noisette torréfiée, de pignon de pin frais et de brioche. Bouche fidèle au nez : pure, droite et svelte, d'une finesse absolue. Acidité rafraîchissante, complexité élevée et persistance aromatique prolongée par une sensation chaleureuse et saline.

Accord : Queue de lotte rôtie, sauce tomate confiturée, poivrons doux et condiment d'olives noires taggiasche.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% en vendanges entières. Pendant les 11 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