

David Duband



GEVREY-CHAMBERTIN

2012

Commentaires de dégustation

Belle robe intense grenat aux reflets rouge cerise.
Le nez est tout de suite agréable avec des notes de fruits noirs et d'épices, une touche de boisé fin.
La bouche est franche et ample dotée d'une belle fraîcheur en finale

Accord : Le traditionnel jambon persillé de Bourgogne

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 50% 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 70% 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 - 65 ans

Exposition - Plein Est

Sols - Bruns calcaires avec altérites