David Duband

GEVREY-CHAMBERTIN

2019

Commentaires de dégustation

Robe rouge vif, irisée de bleu.
Parfum de gelée de framboise, de cerises rouges, de rhubarbe, de freesia et rose, trame poudrée de terre de poterie, charbon, nuances de sève de bouleau.
Défini par la tension et le caractère, un vin de haute dimension.

Accord : Filet mignon teriyaki, kimchi et carottes cuites dans la cendre.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% 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 30% en fûts neufs et 70% en fûts de 1 à 5 années. Après 13 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - 65 ans

Exposition - Plein Est

Sols - Bruns calcaires avec altérites