David Duband

GEVREY-CHAMBERTIN

2021

Commentaires de dégustation

Arôme émacié de cerise basque, de lys et de magnolia. Dominance du clou de girofle et de la baie de genièvre liés à la finesse de la glycine.
La bouche est racée, droite et très bien cadrée, dotée d'une persistance aromatique tirant sur le chocolat pur origine. Bel ensemble en construction.

Accord : Cassoulet toulousain.

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