

David Duband



GEVREY-CHAMBERTIN

2022

Commentaires de dégustation

Nez robuste, puissant, affirmé. Notes de cassis, de mûre, de cerise noire basque, parfums aromatiques d'épices comme le girofle, le cumin et les épices cajun.

Bouche plus fine, subtile, presque délicate, acidité marquée de tension minérale qui allège la persistance chaleureuse.

Accord : Canard, rôti et champignons sauvages.

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