

David Duband



GEVREY-CHAMBERTIN

2023

Commentaires de dégustation

Nez ample et ciselé de fruits rouges confits et confiturés, complété par des fruits du verger juteux tels que la nectarine rouge. Nez très gourmand, marqué par des notes d'agrumes confits.

En bouche, le vin est frais et tendu, avec une très belle texture et une finale longue et parfaitement équilibrée. Ensemble remarquable, alliant générosité et finesse.

Accord : Caille rôtie farcie aux champignons et châtaignes, sauce à l'orange sanguine.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 60% 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 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