

*David Duband*

## GEVREY-CHAMBERTIN

2024

### *Commentaires de dégustation*

### *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