

David Duband



Age des vignes - : 55 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires maigres

LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2019

Commentaires de dégustation

Robe rouge carmin.

Nez poudré de cerises, framboises, pêches, tomate séchées, poivre blanc, bâtons de cannelle, sel fou, noisettes fraîches, viandes caramélisées, rose fumée, freesia, muscade.

Superbe tension, tannins délicats et longueur en bouche vertigineuse. Tout est là.

Accord : Bonne compagnie autour d'un Roti de Boeuf et carottes confites au jus de cuisson.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% 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 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1 à 5 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage