

*David Duband*



*Age des vignes* - : 55 ans

*Exposition* - : Est

*Sols* - : Calcaires maigres

## LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2021

### *Commentaires de dégustation*

Arôme de figue fraîche, de cerise noire, de foin, de tabac blond, note grasse de chocolat blanc, arôme salin de coquille d'huître et d'iode. Fraîcheur de mirabelle et de pomme verte. Trame de cèdre et de graine de coriandre. Saveur dense et traversante, la fraîcheur est très marquée et accompagne une texture fine et persistante. Ce flacon nécessite de la patience pour apprécier sa future harmonie.

Accord: Ris de veau rôtis au beurre, purée de chou-fleur à la cendre de poireaux et lard de Colonnata.

### *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.