

David Duband



*Age des vignes* - : 55 ans

*Exposition* - : Est

*Sols* - : Calcaires maigres

## LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2022

### *Commentaires de dégustation*

Nez droit, presque ferreux. Aromatique de fruits en pickles, sensation d'acidité plus marquée. Notes végétales nobles, comme la sève, l'eau de bouleau, le fenouil. Parfum d'eau de rose, de framboises et touches safranées. Bouche encore en construction aux tannins affirmés, superbe amertume finale qui vient contrebalancer l'acidité d'attaque. Richesse légèrement cacaotée, qui rappelle la puissance du terroir.

Accord : déclinaison autour du champignon, du guanciaie et de l'oignons confit.

### *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