

David Duband



LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2023

Commentaires de dégustation

Nez complexe de fruits rouges déshydratés, de cendres, de viande fumée des Grisons et de jambon de Bayonne. Touches de laurier-sauce, de thym et de châtaigne caramélisée, soulignées par des parfums de crème de violette et de chocolat blanc. Vin nécessitant de l'ouverture.

Bouche ferme, encore en construction, racée et affirmée, équilibrée par une belle acidité vive. Longueur déjà impressionnante, soutenue par une texture fondante.

Accord : Épaule d'agneau confite, choux de Bruxelles et sauce au foie de volaille

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% 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 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

Age des vignes - : 55 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires maigres