

David Duband



MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU "CLOS SORBÈ"

2019

Commentaires de dégustation

Nuances de rose foncé et d'incarnadin.

Arômes francs de cerises noires, fumé de jambon affiné, de tomates séchées, de poivre gris. Trame d'anis étoilée, soulignée de café et de gomme arabique.

Bouche épicée, équilibre superbement maîtrisé, ensemble sur la retenue apportant profondeur et longévité.

Accord : Boeuf pastrami en cuisson lente, fenouil poché aux graines de cumin.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% 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 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 - : 50 ans

Exposition - : Exposé au levant

Sols - : Calcaires
bathonien