

David Duband



MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU "CLOS SORBÈ"

2020

Commentaires de dégustation

Vin de couleur rose violacé.

Nez fleuri de framboise fraîche, de Lila et de freesia, arômes de vanilles bourbon, de pâte de fruit à la mûre, de yaourt à la cerise. Aromes de feuilles de thé noir, et de praline rose.

La bouche est fraîche, sapide et cristalline, délicatesse et justesse des goûts pour un ensemble harmonieux et charmeur comme un mot doux chuchoté à l'oreille.

Accord : Tartare de saint Jacques, pomme Fuji, baies roses, citron caviar et croûtons de brioche, servi avec du panais rôti au miel.

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