

David Duband



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

2021

Commentaires de dégustation

Aromatique séductrice de compotée de framboises, de soupe à la fraise, de groseille fraîche, de mûre et d'abricot rôti. Notes sous-jacentes de thé, d'aubépine et d'iris alliées à une touche sévère.

Bouche droite maîtrisée, axée sur la tension et la texture minérale, poudre de craie, silex. Ce vin a besoin d'ouverture pour laisser s'exprimer tout cet éventail complexe. Superbe.

Accord: Langoustines flambées au kirsch, siphon de salicornes, riz sauvage et grenade.

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